



Weingut Heinrich GmbH | Baumgarten 60 | 7122 Gols | Österreich  
Telefon +43/2173/31 76 | Fax -4 | weingut@heinrich.at | www.heinrich.at  
Raiffeisenlandesbank Burgenland | BLZ 33000 | Kto. 2.324.820  
IBAN: AT49330000002324820 | BIC: RLBBAT2E  
UID: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Ein klassischer Zweigelt mit allen Sortenmerkmalen, die diese Rebsorte so erfolgreich machen: dunkles Purpur, rauchig und würzig in der Nase, dunkle Tabak-Noten mit reifen Weichseln und südlichem Oleander. Äußerst stoffig am Gaumen, viel Frucht, viel Biss, ein kerniger Wein mit ordentlich „Mundgefühl“ und einer zarten Säure, die für beschwingte Lebendigkeit sorgt.

Herkunft: 5- bis 30-jährige Rebstöcke in diversen begünstigten Lagen im Heideboden zwischen Parndorfer Platte und Neusiedler See.

Vinifikation: Lese von Hand Ende September bis Anfang Oktober 2005, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank bei 28 bis 32 °C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 2 bis 3 Wochen, Malolaktik im Stahltank, Ausbau im Eichenholz-Gärständer und in 2x gebrauchten Barriques, Abfüllung Ende August 2006 (mit Glasverschluss).

Sorten:

Serviertemperatur:

Alkohol %vol. / Säure g/l / Restzucker g/l:

Formate (Liter):

100 % Zweigelt

16 - 18°C

13 / 4,6 / 1,0

0,75 / 1,5