



SORTEN	ROT
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	1,3 g/l

LAGE/BODEN

*Hochberg, Lehm Boden mit Kalkanteil, 10 - 15 Jahre alte Reb-
stöcke*

ERNTE/GÄRUNG

*Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in
Edelstahltanks, Pressung nach 8 Tagen Maischestandzeit, an-
schließend biologischer Säureabbauefe. Selektive Lese von Hand.*

AUSBAU

*Reifung 12 Monate im kleinen Eichenfass. Natürliche Klärung
durch mehrmaliges Umziehen des Weines.*

BESCHREIBUNG

*Nomen est omen, der erste in unserem Reigen. Aus jungen Wein-
gärten, fruchtig, frisch mit kräftiger Würze, animierend im
Abgang.
Ein Roter, der gerne auch gekühlt ins Glas kommt. Und Schluck
für Schluck Lust auf mehr macht.*

LAGERFÄHIGKEIT

3 - 6 Jahre, in der Jugend vor dem Genuss dekantieren.



14 - 16 Grad



*Zu Pizza & Pasta, feinen Braten, Steak
oder einer deftigen Brettljause mit Speck
und Käse.*

*„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben. Die Arbeit mit
der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“
(Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014)*



Weingut J. Heinrich | Karnnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 (0) 2613 / 89615 | www.weingut-heinrich.at