



Alte Reben 2012

SORTEN	BLAUFRÄNKISCH
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

LAGE/BODEN

Goldberg im Alten Weingebirge, seit 1947 im Ertrag.
Unter einer etwa einen Meter dicken, sandigen Lehmschicht erstreckt sich kalkhaltiger Boden. Er gibt dem „Alte Reben“ seine elegante Struktur und Finesse.

ERNTE/GÄRUNG

Die Trauben dieser alten Rebstöcke sind extrem kleinbeerig und locker. Bei der Lese haben wir trotz des geringen Ertrages streng selektiert. Die Trauben wurden spontan vergoren, anschließend biologischer Säureabbau.

AUSBAU

Reifung 48 Monate in großem Fass aus Manhartsberger Eiche. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

BESCHREIBUNG

Der „Alte Reben“ ist ein vollmundiger, gehaltvoller Blaufränkisch mit würzigmineralischem Charakter. Er besticht durch seine vollmundigen Körper & Aromatik, seinem feinen Gerbstoff und verspricht großes Reifepotenzial

„Eisenkraut und Melisse, dann auch ein Hauch von Paprikapulver, dahinter Steinobst, gleichsam kühl und gleichzeitig sehr ausgereift; geht langsam auf und präsentiert dann satte Frucht nach Herzkirschen sowie erneut feine Kräuterwürze, ganz jugendlich und lebhaft, expressiv und sehr lang, beste Prognose.“

[Vinaria Guide: Tipp & ****]

LAGERFÄHIGKEIT

 16 - 18 Grad  Zu Rind-, Wild- und Lammgerichten

„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