



Bf vom Weingebirge 2016

SORTEN	BLAUFRÄNKISCH
ALKOHOL	12,9 %
SÄURE	5 g/l
RESTZUCKER	1,6 g/l

LAGE/BODEN

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt

ERNTE/GÄRUNG

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

AUSBAU

Reifung 18 Monate in tlw gebrauchten 300 Liter Eichenfässern. atürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

BESCHREIBUNG

Leitsorte des Mittelburgenlandes. Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehmböden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen. Duft nach Kirschen und Zwetschgen, der sich auch am Gaumen festsetzt. Harmonische Säure und angenehme Tannine.

Er ist unverwechselbar im Charakter. Ein gebietstypischer, animierender Blaufränkisch, der schon in seiner Jugend Trinkfreude bereitet!

LAGERFÄHIGKEIT

6-10 Jahre, in der Jugend vor dem Genuss dekantieren.



14 - 16 Grad



Zu italienischer Pasta, Spareribs und Wildgerichten

*„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 | Karrnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 (0) 2613 / 89615 | www.weingut-heinrich.at