



GOLDBERG RESERVE 2015

SORTEN	BLAUFRÄNKISCH
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	6 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

LAGE/BODEN

Goldberg im Alten Weingebirge. Südwesthang mit tiefgründigen Lehm Boden und hohem Kalkanteil.

ERNTE/GÄRUNG/AUSBAU

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 14 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau. Reifung 20 Monate im kleinen Eichenfass.

BESCHREIBUNG

„Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Dunkles Waldbeerkonfit, zarte Kräuternuancen, ein Hauch von schwarzer Ribisel. Saftig, präsenste, gut integrierte Tannine, etwas Tabak, elegante Säure, rote Kirschenfrucht im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial.“

[falstaff Weinguide 2017/18 - Bewertung: 93 Punkte]

„Bildhübsch, Brombeeren und Hibiskus, dunkle Lakritze und Kalamataolive, feines Holz; seidig und kraftvoll, kerniges Tannin, viel Spiel, anregendes Statement zur Herkunft.“

[vinaria Weinguide 2017/2018 - Bewertung: ****]

LAGERFÄHIGKEIT

8 - 10 Jahre, in der Jugend vor dem Genuss dekantieren.



14 - 16 Grad



Ideal zu Nudelgerichten; Wild und Wildgeflügel, Kalbfleisch, Huhn und mildem Hartkäse

*„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