

Maestro 2015



| | |
|------------|--|
| SORTEN | BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT |
| ALKOHOL | 14 % |
| SÄURE | 5,5 g/l |
| RESTZUCKER | 1 g/l |

LAGE/BODEN

Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss, nahe dem Neusiedler See. Altes Weingebirge (BF, M): tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalkanteil; Ried Kart (CS): heiße Lage, schottrige Lössböden

ERNTE/GÄRUNG

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert, die Gärung erfolgt spontan. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Feinhefe.

AUSBAU

Reifung 18 Monate im kleinen Eichenfass (2. Füllung). Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

BESCHREIBUNG

Ein wahrer Meister. Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot im Reigen des Geschmacks. Die Zusammenstellung der Cuvée jedes Mal aufs Neue ein Balanceakt aus Schmecken, Fühlen und Wissen. Das Ergebnis, ein Wein mit Eleganz und Kraft. Jeder Schluck eine gelungene Komposition am Gaumen.

Funkelndes Rubingranat mit violetten Reflexen, feinwürziger Duft nach Kirschen und Zwetschkenröster, am Gaumen kraftvoll, dunkle Beeren mit feinem Säurespiel und gut eingebundenen Tanninen. Gute Länge und Reifepotenzial.

Ein Wein österreichischer Herkunft mit internationaler Klasse.

LAGERFÄHIGKEIT

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



16-18 Grad



Zu Braten, Lammgerichten oder würzigem 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)

J. HEINRICH

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