



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

LAGE/BODEN

Dank naturnahe und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss, nahe dem Neusiedler See.

Altes Weingebirge (BF, SY, M): schwere, tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalk- und Tonanteil

ERNTE/GÄRUNG

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

AUSBAU

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

BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte schwarze Waldbeerfrucht, ein Hauch von Waldbeerfrucht, ein Hauch von tabak, zart nach Cassis. Saftig elegant, eingebundenes Tannin, Zwetschken im Abgang, reife Brombeeren im Nachhall, bleibt gut haften, feinwürzig im Rückgeschmack.

[fallstaff Wein guide 2017/18]

[fallstaff Bewertung: 91 Punkte]

LAGERFÄHIGKEIT

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



14 - 16 Grad



Zu Kalbs- oder Rindsbraten, Steak 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 | Karnnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 (0) 2613 / 89615 | www.weingut-heinrich.at