

# V-MAX 2013

HERKUNFT	DEUTSCHKREUTZ, BLAUFRÄNKISCHLAND
ALKOHOL	14 %
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	1,2 g/l

## LAGE/ BODEN

*Hochberg im alten Weingebirge, Südwesthang,  
sandige Lehm Böden mit hohem Kalkanteil*

## ERNTE

*selektive Lese von Hand,  
sorgfältige Nachselektion*

## GÄRUNG

*Die Trauben werden spontan vergoren,  
anschließend biologischer Säureabbau.  
Natürliche Klärung durch  
mehrmaliges Umziehen des Weines.*

## AUSBAU

*Reifung 30 Monate im 300l Fass*

## BESCHREIBUNG

*Dunkles Rubingranat mit opakem Kern.  
Facettenreiches Bukett mit feiner Kräuterwürze.  
Der Duft nach Brombeeren und Herzkirschen mit  
zarten Gewürzklängen. Saftig, gute Komplexität,  
schwarzes Waldbeerkonfit, feine Tannine, bleibt sehr  
lange haften. Salzig-Mineralischer Nachhall.*

*Ein wunderschöner trinkanimierender  
Blaufränkisch mit Reifepotential für  
Jahrzente*

## LAGERFÄHIGKEIT

*10 Jahre und mehr*

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



Weingut J. Heinrich · Karnnergasse 59 · A-7301 Deutschkreutz  
Tel.: +43(0)2613 89615 · [www.weingut-heinrich.at](http://www.weingut-heinrich.at)