



Weisses Kreuz 2015

SORTEN	PINOT NOIR
ALKOHOL	%
SÄURE	g/l
RESTZUCKER	g/l

LAGE/BODEN

*Weisses Kreuz: leichter, kalkhaltiger
Boden
Alter der Rebstöcke 35-45 Jahre*

ERNTE/GÄRUNG

Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband. Kontrollierte gekühlte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, schonende Pressung nach 2 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau.

AUSBAU

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

BESCHREIBUNG

*Die kalkreichen Böden der Lage „Weißes Kreuz“ verleihen dem Pinot noir seine charmante Beerenfrucht, die feingliedrige Struktur und die tiefe Mineralik mit floralen Nuancen. Ein feiner und typischer Pinot Noir mit guter Länge und hohem Potenzial.
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit einem Hauch von Nougat unterlegte dunkle Beerenfrucht, zart nach Cassis und Brombeeren, feiner tabakiger Touch. Am Gaumen saftig und füllig, gut eingebaute Tannine, langer Nachhall. Ein großer Wein mit Potenzial, der auch schon in jungen Jahren viel Freude bereitet.*

LAGERFÄHIGKEIT

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



16 - 18 Grad



Zu Wildgeflügel von Fasan bis Rebhuhn, feine Wildgerichte, reifen Weichschimmelkäse, aber auch für kräftige Fischgerichte

*„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