

# Cuvée 2012

## Spätfüllung 2017



**SORTEN** BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON  
CABERNET FRANC, MERLOT

**ALKOHOL** 13,5 %

**SÄURE** 5,8 g/l

**RESTZUCKER** 1,4 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), schwere, tiefe Lehm Böden mit sehr hohem Kalkanteil Ried Cart (CS, CF): heiße Lage, schottrige Lössböden*

### ERNTÉ/GÄRUNG

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

### AUSBAU

*Reifung von 2012 bis 2017 im kleinen Eichenfass. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.*

### BESCHREIBUNG

*Ein besonderer Name für einen besonderen Wein. Harmonisches Zusammenspiel von autochthonen und internationalen Rebsorten. Glänzendes Rubingranat. Mit einem Hauch von Nougat unterlegte Beerenfrucht, zart nach Cassis und Brombeeren. Am gabaumen saftig und füllig, gut eingebaute Tannine, langer Nachhall. Ein eleganter, aromatischer Wein, teilweise in offenen Bottischen vergoren, mit Potenzial, der jetzt gerade besonders viel Freude macht.*

*Bitte vor dem Genuss dekantieren.*



18 Grad



Zu Steak, Braten 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)*

**HEINRICH**

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