



terra o. 2015

SORTEN	BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
ALKOHOL	14 %
SÄURE	6 g/l
RESTZUCKER	1 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): tiefe Lehm Böden 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 24 Monate im kleinen Eichenfass. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

BESCHREIBUNG

Ein besonderer Name für einen besonderen Wein. Das Burgenland, lat. terra oppidorum. Harmonisches Zusammenspiel von autochthonen und internationalen Rebsorten. Prominenter Pate und Namensgeber ist unser ehemaliger Bundespräsident Dr. Heinz Fischer. Der erste Jahrgang war 1997.

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

8-10 Jahre, in der Jugend 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, Gewinnerin des Jahres 2014)*



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