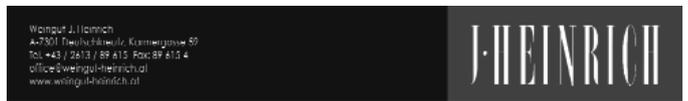




ALTE REBEN 2009
(RESERVE VOM GOLDBERG)

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l



Qualität, Naturverbundenheit und Liebe zum Wein - das sind wesentliche Werte für Familie Heinrich. Gerti, Johann und Tochter Silvia haben so über Jahrzehnte das Weingut Heinrich zu einem der führenden Weingüter des Burgenlands gemacht.

"Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben und unsere Leidenschaft", sind sich die Heinrichs einig. Von den 40 ha Weingärten sind mehr als 70% mit der heimischen Sorte Blaufränkisch bepflanzt, die von den idealen Bedingungen der tiefgründigen und mineralischen Lehm- und Lössböden profitieren.

Zahlreiche Prämierungen im In- und Ausland bezeugen das Streben nach Qualität: 2facher Falstaff-Sieg, 3facher Vinaria-Trophy-Sieg, Verleihung der Trophée Gourmet 2008 durch À la Carte uvm. Die Cuvée terra o. wurde bereits zweimal vom US-Magazin "Wine Spectator" zum besten Rotwein Österreichs gekürt.

JAHRGANG 2009

Das Weinjahr 2009 bescherte uns nahezu perfekte Witterungsbedingungen. Die Niederschläge im Frühsommer gewährten eine ideale Wasserversorgung. Der heiße und vorwiegend trockene August förderte die Färbung und Zuckereinlagerung in den Weintrauben. Durch den traumhaften Herbst mit warmen Tagen und kalten Nächten konnten die Trauben physiologisch optimal ausreifen und die Aromenbildung wurde gefördert. Aufgrund des geringeren Traubenbestandes und der kleineren und lockerbeerigen Trauben konnten hohe Mostgradationen bei gleichzeitig ausreichender Säure und hohen Extraktwerten erreicht werden. Die Weine sind gehaltvoll, aromaintensiv und sortentypisch. 2009 war ein spannendes Jahr, wahrscheinlich eines der besten, das wir bisher erleben durften!

LAGE/BODEN	Goldberg im Alten Weingebirge, seit 1947 im Ertrag Unter einer etwa einen Meter dicken sandigen Lehmschicht erstreckt sich kalkhaltiger Boden. Er gibt dem „Alte Reben“ seine elegante Struktur und Finesse.
ERTRAG	25 hl/ha
ERNTE	Die Trauben dieser alten Rebstöcke sind extrem kleinbeerig und locker. Bei der Lese haben wir trotz des geringen Ertrages streng selektioniert.
GÄRUNG	Die Trauben wurden spontan vergoren, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen
AUSBAU	Reifung 18 Monate im Eichenfass
BESCHREIBUNG	Der „Alte Reben“ ist ein vollmundiger, kräftiger Blaufränkisch mit würzig-mineralischem Charakter. Er besticht durch seine außergewöhnliche Aromatik, seinem feinen Gerbstoff und verspricht großes Reifepotenzial.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten

WEINGUT HEINRICH IST MITGLIED BEI:



VITIKULT IST, wo der Blaufränkische mit all seinen Sinnen im Mittelpunkt steht. www.vitikult.at



Die große Vielfalt an unterschiedlichen Charakteren, sowohl der Weine als auch der Winzerinnen, bringt viel weiblichen Charme und Esprit in die österreichische Weinszene. www.11frauenundihreweine.at



Fruchtig, würzig - unverkennbar Blaufränkisch!
www.blaufraenkischland.at