



GOLDBERG RESERVE 2009

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14,2 %
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	Trocken

LAGE/BODEN Goldberg im Alten Weingebirge tiefe Lehmböden mit hohem Kalkanteil

ERNTE Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband

GÄRUNG Die Trauben wurden spontan vergoren, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen.

AUSBAU Reifung 20 Monate im kleinen Faß

BESCHREIBUNG „Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Intensive schwarze Beerenfrucht, ätherische Nuancen, zart nach Nougat, braucht einige Luft, um sich zu zeigen. Saftige Brombeerfrucht, etwas Lakritze, gut eingebaute Tannine, mineralischer Nachhall, reife Kirschenfrucht im Finale, ein Wein mit guter Definition, salziger Rückgeschmack.“

Falstaff Weinguide 2011, 92-94 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



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!

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