



**GOLDBERG 2008
MITTELBURGENLAND DAC**

HERKUNFT	Deutschkreutz Blafränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	1,2 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 J. Heinrich zu einem der führenden Weingüter 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 Blafränkisch 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 Á la Carte uvm. Die Cuvée terra o. wurde bereits zweimal vom US-Magazin "Wine Spectator" zum besten Rotwein Österreichs gekürt.

JAHRGANG 2008

Das Weinjahr 2008 war ein sehr arbeitsintensives Jahr. Die milde Witterung mit wenig Regen im Frühjahr sorgte für einen frühen Austrieb. Der überdurchschnittliche Niederschlag ab Juni machte eine gute Laubarbeit zur Verhinderung der Fäulnisbildung notwendig. Die Weine des Jahrgangs 2008 präsentieren sich mit einer ausgeprägten Frucht und einer angenehmen Säure. Vor allem der Blafränkisch, unsere wichtigste Sorte, zeigt sich in diesem Jahr sehr würzig, dunkelbeerig und mit einem vollen Körper.

WIR SIND MITGLIED BEI FOLGENDEN VEREINEN:



VITIKULT ist, wenn neun Winzerpersönlichkeiten ihre Kompetenz und Leidenschaft bündeln, um eine Weinvision wahr werden zu lassen.
www.vitikult.at

11 FRAUEN & IHRE WEINE

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

LAGE/BODEN Goldberg im Alten Weingebirge, zum Teil seit über 60 Jahren im Ertrag Tiefe Lehmböden mit hohem Kalkanteil

ERTRAG 35 hl/ha

ERNTE Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband

GÄRUNG Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 12 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines

AUSBAU Reifung 10 Monate im kleinen Faß

BESCHREIBUNG Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, Duft nach Kirschenkonfit mit einer feinen Gewürznote, am Gaumen elegante Textur mit sehr gut integrierten Tanninen und langem Abgang.

Ein mineralischer Blafränkisch aus dem ältesten Weingarten von Deutschkreutz.

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Nudel-, Rind-, Wild- und Lammgerichten

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C