



MAESTRO 2008

SORTEN	Blaufränkisch Merlot Cabernet Sauvignon
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,6 %
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	1,8 g/l

LAGE/BODEN

Altes Weingebirge (BF, M): tiefe Lehmböden mit Kalkanteil Ried Kart (CS): schottrige Böden

ERTRAG

35-40 hl/ha

ERNTE

Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband

GÄRUNG

Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 14 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines

AUSBAU

Reifung 12 Monate im kleinen Faß

HINTERGRUND

Der Maestro ist nicht allein dem feinsinnigen Auditorium gewidmet, sondern auch dem Dirigenten, dem Winzer, der virtuos aus dem Vielklang der Sorten eine Symphonie des Genusses erschafft

BESCHREIBUNG

Funkelndes Rubingranat mit violetten Reflexen, Duft nach dunklen Beeren und Zwetschkenkonfit mit feiner Würze hinterlegt, zart nach Bitterschokolade, am Gaumen Kirschnoten, gut eingebundene Tannine und harmonische Säure.

TRINKTEMPERATUR

16 - 18 °C

Weingut J. Heinrich A-7301 Deutschkreutz Kommergorse 52 Tot. +43 / 2613 / 89 615 Fax: 89 615 4 office Gweingul-Heinrich at automorphism Underlich at



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 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 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 notwendig. Die Weine des Jahrgangs 2008 präsentieren sich mit einer ausgeprägten Frucht und einer angenehmen Säure. Vor allem der Blaufränkisch, die wichtigste Sorte des Weingutes, zeigt sich in diesem Jahr sehr würzig, dunkelbeerig und mit einem vollen Körper.

WEINGUT J. HEINRICH IST MITGLIED BEI:



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

Mittelburgenland DAC

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