



MAESTRO 2009

| | |
|------------|---|
| SORTEN | Blaufränkisch Merlot Cabernet Sauvignon |
| HERKUNFT | Deutschkreutz Blaufränkischland |
| ALKOHOL | 14 % |
| SÄURE | 5,8 g/l |
| RESTZUCKER | 1,1 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

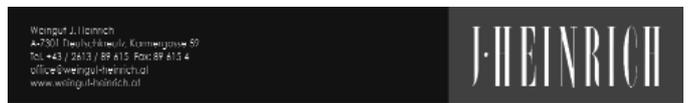
GÄRUNG Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher
Spontanhefe, Pressung nach 14
Tagen Maischestandzeit, anschließend
biologischer Säureabbau, natürliche
Klärung durch mehrmaliges Umziehen
des Weines

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 Strahlendes Rubingranat mit violetten
Reflexen, feinfruchtiger Duft nach
Brombeeren und Kirschen und zarten
Gewürzanklängen.
Am Gaumen Weichsel, gut eingebundene
Tannine, harmonische
Säure und langer Abgang.

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