



SIGLOS 2008

SORTEN	80% Zweigelt 20% Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13 %
SÄURE	4,9 g/l
RESTZUCKER	1,6 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 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 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 Blaufränkisch, 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	Siglosgrund im Alten Weingebirge Alter der Rebstöcke bis zu 45 Jahre
ERTRAG	45 hl/ha
ERNTE	Selektive Lese von Hand
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.
AUSBAU	Reifung 6 Monate im kleinen Eichenfaß (2. u. 3. Füllung)
BESCHREIBUNG	Rubingranat mit violetten Reflexen, einladender Duft nach Kirschen mit dezenten Röstaromen, am Gaumen saftige Frucht mit zarten Tanninen. Eine vollmundige Cuvée, die bereits in ihrer Jugend viel Trinkvergnügen bereitet.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Nudel-, Fisch- und Fleischgerichten
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C