



SIGLOS 2010

SORTEN	80% Zweigelt 20% Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	12,6 %
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l

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 Maischezeit, anschließend biologischer Säureabbau.
AUSBAU	Reifung 6 Monate im kleinen Eichenfaß
BESCHREIBUNG	Funkelndes Rubinrot, in der Nase feinfruchtiger Duft nach Kirschen, am Gaumen zartes Beerenkonfit sowie feine Würze. Angenehme Tannine sowie langer Abgang. Eine vollmundige Cuvée, die bereits in ihrer Jugend viel Trinkvergnügen bereitet.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Nudel-, Fisch- und Fleischgerichten
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 2010

Das Jahr 2010 war eine besondere Herausforderung, da es durch einen feuchten und kühlen Witterungsverlauf mit einer langen Vegetationsperiode geprägt war. In diesem Jahr hat sich wieder gezeigt, wie wichtig eine präzise Arbeit im Weingarten ist. Durch die sorgfältige Lese per Hand konnte bereits am Rebstock eine Vorselektion vorgenommen werden. Das Ergebnis war eine kleine aber feine Ernte mit besonders kleinbeerigen Trauben, welche uns fruchtige, komplexe und langlebige Weine beschert haben.

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.blaufrankischland.at