



## SIGLOS 2011

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| SORTEN     | Zweigelt<br>Blaufränkisch          |
| HERKUNFT   | Deutschkreutz<br>Blaufränkischland |
| ALKOHOL    | 13,0 %                             |
| SÄURE      | 5,2 g/l                            |
| RESTZUCKER | Trocken                            |

LAGE/BODEN Siglosgrund im Alten Weingebirge  
Alter der Rebstöcke bis zu 45 Jahre

ERNTSE 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

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.

SPSEEMPFEHLUNG 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 2011

Das Weinjahr 2011 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 Traubenbehangs 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. 2011 war ein gutes Jahr!

### WEINGUT HEINRICH IST MITGLIED BEI:



VITIKULT IST, wo der Blaufränkische mit all seinen Sinnen im Mittelpunkt steht. [www.vitikult.at](http://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](http://www.11frauenundihreweine.at)



Fruchtig, würzig - unverkennbar Blaufränkisch!  
[www.blaufraenkischland.at](http://www.blaufraenkischland.at)