

terra o.

## TERRA O. 2009

SORTEN	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	5,7 g/l
RESTZUCKER	1,2 g/l

J. HEINRICH

LAGE/BODEN	Altes Weingebirge (BF,SY,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	Die Trauben wurden spontan vergoren, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen.
AUSBAU	Reifung 18 Monate im Eichenfass

BESCHREIBUNG	„Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Feinwürzig, mit exoti- schen Gewürzen unterlegte Cassis- Brombeer-Anklänge, zart nach Karamell und Nougat, attraktives Bukett. Stoffig, engmaschig, schwarze Beerenfrucht, sehr feine Tannine, ein nahtloser Stil, frisch strukturiert, wirkt sehr leichtfüßig, extraktsüßer Nachhall, bleibt lange haften, sehr gutes Reifepotenzial, ein sehr fines senreicher Stil.“ <i>Falstaff Weinguide 2011, 93-95 Punkte</i>
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten
------------------	--------------------------------------------------------------

Weingut J. Heinrich  
A-7301 Deutschkreutz, Karnnergasse 59  
Tel. +43 (0) 2613 / 89 615 Fax: 89 613 4  
office@weingut-heinrich.at  
www.weingutheinrich.at

J. HEINRICH

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](http://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](http://www.11frauenundihreweine.at)

Mittelburgenland DAC

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

A-7301 DEUTSCHKREUTZ KARNNERGASSE 59 TEL.: + 43 (0) 2613 / 89 615 FAX: -4  
E-MAIL: OFFICE@WEINGUT-HEINRICH.AT INTERNET: WWW.WEINGUT-HEINRICH.AT