



**VITIKULT  
BLAUFRÄNKISCH 2008**

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14,1 %
SÄURE	5,5 g/l
RESTZUCKER	1,8 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 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](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)

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

LAGE/BODEN	Schwere, tiefgründige Lehmböden mit Kalk- und Tonanteil Alter der Rebstöcke 30 bis 40 Jahre
ERTRAG	45 hl/ha
ERNTE	Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband am Weingut
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 12 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines
AUSBAU	Reifung 12 Monate im kleinen Faß
BESCHREIBUNG	Strahlendes Rubingranat, Duft nach Zwetschken und Kirschen, zarte Würze, feine Frucht am Gaumen, gut eingebundene Tannine, langer Abgang.  Geprägt durch seine Herkunft zeigt Vitikult Terroir und Vielfältigkeit, Typizität und Eigenständigkeit.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C