



Goldberg Reserve 2017

J. HEINRICH

Goldberg Reserve 2017

Lage / Boden

Über 60 Jahre alte Rebstöcke, tiefgründige Lehmböden mit hohem Lehmanteil, strenge Selektion der (wenigen) Trauben. Goldberg im Alten Weingebirge.

Ernte / Gärung

Händische Ernte und Sortierung. Die Trauben werden spontan vergoren, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

„Tiefe Frucht, reife Brombeeren, Kirschen, Hauch After Eight; Anklänge von Minze, saftige Beerenfrucht, markante, reife Gerbstoffe, Holz nur zur Untermauerung, lang.“

vinaria Weinguide 2019/20, **4 Sterne**

„Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensiver Duft nach schwarzem Waldbeerkonfit, etwas Hagebutte, ein Hauch von Holzwürze, zart nach Kardamom, rauchige Aromen. Komplex, saftig, elegant, runde Tannine, Gewürznuancen, tabakig im Abgang, Brombeeren im Nachhall, vielseitig einsetzbar.“

falstaff Weinguide 2019/20, **93 Punkte**

Gault Millau 2020, **18,5 Punkte**

Sorte: Blaufränkisch | **Alkohol:** 13,5% | **Säure:** 5,8 g/l | **Restzucker:** 1,0 g/l



22 Monate im neuen Eichenfass



6 - 8 Jahre



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



Harmoniert mit Wildgerichten und Lamm oder einfach zum Meditieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014

#weingutsilviaheinrich #goldbergreserve #handmadewines
