



Ried Siglos 2018

Ried Siglos 2018

Sorte	Zweigelt (70%), Blaufränkisch (30%)
Alkohol	13,0%
Säure	5,4 g/l
Restzucker	1,2 g/l

Lage / Boden

Siglos im Alten Weingebirge: 50-jährige Rebstöcke sind die Basis für unsere Cuvée gleichen Namens. Fruchtbarer und tiefgründiger Lehm Boden mit hohem Kalkanteil.

Ernte / Gärung

Selective Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahl tanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau. Reifung 6 Monate im kleinen gebrauchten Eichenfass.

Beschreibung

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegtes reifes Brombeerkonfit, ein Hauch von Orangenesten, zart nach Dörrobst, etwas Edelholznoten. Saftig, elegant, gut integrierte Tannine, mineralisch-salzig, Zwetschken im Abgang, bleibt gut haften, fruchtsüß im Rückgeschmack, feiner Speisenbegleiter.

Falstaff Weinguide 2018/19, **91 Punkte**



6 Monate Reifung im Eichenfass



4 - 6 Jahre



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



Perfekt zu Wild, Wildgeflügel, Kalbfleisch, Huhn und Hartkäse

„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



Weingut Silvia Heinrich | Karrnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 2613 / 89615 | www.weingut-heinrich.at