



terra o. 2017

terra o. 2017

Sorte	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Herkunft	Deutschkreutz
Alkohol	14%
Säure	5,6 g/l
Restzucker	1,0 g/l

Lage / Boden

Altes Weingebirge (BF, SY, M): tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalkanteil; Ried Kart (CS): heiße Lage, schottrige Lössböden

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert, die Gärung erfolgt spontan. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Feinhefe.

Beschreibung

„Rauchig, getrocknete Kräuter, dunkle Beeren, Cassis, Efeu, mit Luft Anklänge von Orangen; vollreife Früchte, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, ätherische Noten, vielschichtig, zupackende Tannine, lang, im Nachhall Mokka und rauchige Aromen. Markanter Wein, braucht Zeit.“

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

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine balsamische Noten sind mit Orangenzesten unterlegt, etwas Brombeeren, ein Hauch von dunklem Beerenkonfit, Tabakwürze klingt an. Komplex, elegant, kraftvoll, schwarze Beerenfrucht, Holzwürze im Nachhall, guter Speisebelgeiter, wird von Flaschenreife profitieren.“

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



24 Monate im kleinen Eichenfass



8 - 10 Jahre



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



perfekt zu Steak, Braten und Wildgerichten

„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