



## Vitikult 2018

### Lage / Boden

Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss.

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt.

### Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe, anschließend biologischer Säureabbau.

### Beschreibung

Rot-Wein-Kunst. Blaufränkisch als intensives Fruchterlebnis. Die reifen Tannine verleihen diesem Wein Charakter, die Lagerung im kleinen Eichenfass dezente Röstaromen. Ein selbstbewusster Bote unserer mittelburgenländischen Weinberge.

„Jugendliche Farbnote, intensive Frucht, Brombeere, feine Würze, körperlicher Wein, balancierte Struktur, langer und fruchtiger Nachhall, trinkanimierender Blaufränkisch-Stil.“

a la carte Weinguide 2019, **92 Punkte**

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Röstaromen, zart nach Nougat, ein Hauch von dunklem Beerenkonfit, Amarenakirschen klingen an. Saftig, elegant, eingebundene Tannine, frische Struktur, Brombeeren im Abgang, frischer Speisebegleiter.“

falstaff Weinguide, 2019/20, **90 Punkte**

---

**Sorte:** Blaufränkisch | **Alkohol:** 13,5% | **Säure:** 5,5 g/l | **Restzucker:** 1,6 g/l

---



12 Monate im  
kleinen Eichenfass



6 - 8 Jahre



16 - 18 Grad



Zu Kalbs- oder Rindsbraten,  
Steak und Wildgerichten



in der Jugend 1-2 Stunden  
vor dem Genuss dekantieren

---

„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 #vitikult #imkreisdesblaufränkisch