



Weisses Kreuz 2017

Weisses Kreuz 2017

Sorte	Pinot Noir
Alkohol	14%
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1,5 g/l

Lage / Boden

Weisses Kreuz: leichter, kalkhaltiger Boden.
Alter der Rebstöcke 35-45 Jahre

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband. Kontrollierte gekühlte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, schonende Pressung nach 2 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

Die kalkreichen Böden der Lage „Weißes Kreuz“ verleihen dem Pinot noir seine charmante Beerenfrucht, die feingliedrige Struktur und die tiefe Mineralik mit floralen Nuancen. Ein feiner und typischer Pinot Noir mit guter Länge und hohem Potenzial.

„Waldhimbeeren und Orangenschale, Hibiskus und Marzipan, Unterholz; feingliedriger Fruchtbogen, kerniges Tannin, nervige Säure, lebhaft.“ Vinaria Guide 2017/18 Tipp***



18 Monate Reifung im tlw
gebrauchten 300l Eichenfass



6-10 Jahre



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor
dem Genuss dekantieren



Perfekt zu Wildgeflügel von Fasan bis Rebhuhn,
feine Wildgerichte, reifen Weichschimmelkäse,
aber auch für kräftige Fischgerichte

„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