

V-Max 2016



Lage / Boden

Hochberg: kalkhaltiger Lehmboden, Südwesthang
Alter der Rebstöcke 35-45 Jahre

Ernte / Gärung

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

Beschreibung

„Mehr Blaufränkisch geht nicht“, meinen jene, die ihn schon verkostet haben. Ein Maximum an Sortencharakter, vollendetem Weingenuss und natürlich unverwechselbar mittelburgenländisch: So lässt sich der V-Max mit wenigen Worten beschreiben.

Tiefdunkle Farbe. In der Nase zarte Kräuterwürze, unterlegt von dunkler Kirschfrucht und Waldbeerkonfit. Am Gaumen körperreich mit lebendiger vollmundiger Struktur. Eleganter Trinkfluss, feines Tannin und langer Nachhall. Ein Wein für viele Jahre.

Näheres über unser Gemeinschaftsprojekt: www.vitikult.at

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 14,8% | **Säure:** 5,6 g/l | **Restzucker:** 1,4 g/l



Reifung 40 Monate
im kleinen Eichenfass



8 - 10 Jahre



16 - 18 Grad



Perfekt zu Rind, Wild-
und Lammgerichten



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 #blaufränkisch #vmax #handmadewines

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