

# Cupido amour infini 2015

## Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil

## Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahl tanks, Pressung nach 14 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

## Beschreibung

„Tiefdunkle Farbe, komplexe Aromatik, Mix aus dunkel- und rotbeerigen Aromen, Schwarzkirsche, fein verwobene Rauch- und Röstaromen, kräftiger Wein, straffe, engmaschige Struktur, fester Tanninkern, feinkörnig und langer Nachhall, Bitterschokolade und Cranberry im Finish, Potenzial.“

a la carte Wein-Führer, 2019, **95 Punkte**

„Einladender Duft nach reifen Kirschen unterlegt mit Kräuterwürze, etwas Nougat, feines schwarzes Beerenkonfit, Orangenesten. Komplex, integriertes Tannin, Fruchtsüße nach Waldbeerenkonfit, salzig, Tabakwürze, saftiger Nachhall, guter Speisenbegleiter, wird von Flaschenreife profitieren.“

falstaff Wein Guide, 2018/19, **94 Punkte**

„Tiefe Frucht, nobel, dunkle Beeren, auch Heidelbeeren, Kakao und Kaffeebohnen angedeutet, bisschen Gewürze, ruhig strömend, gelassen, sehr fein; beeindruckender Fokus, verbindet Feinheit mit tiefer Frucht, eleganten Gerbstoffen, Präzision und großer Länge, tolle Anlagen.“

Vinaria Weinguide, 2018/19, **4 Sterne**

**Sorte:** Blaufränkisch

**Alkohol:** 14,5% | **Säure:** 5,7 g/l | **Restzucker:** 1,1 g/l



36 Monate im  
kleinen Eichenfass



10–20 Jahre



16–18 Grad



in der Jugend 1–2 Stunden  
vor dem Genuss dekantieren

#weingutsilviaheinrich #cupido #amourinfini #inlovewithblaufränkisch

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



**Cupido amour infini 2015.** Ein außergewöhnlicher Blaufränkisch als Sinnbild für unsere unendliche Liebe zum Blaufränkisch.

Unter seinem Namen erscheint in den großen Rotweinjahrgängen seit dem Jahr 2000 ein Blaufränkisch aus unseren besten Chargen. Wie der Mensch, so zeichnet sich auch der Wein durch seine Einzigartigkeit aus. Jeder Jahrgang bringt Eigenschaften mit, die ihn einmalig machen.

Nach selektiver Handlese in mehreren Erntedurchgängen wurden die Trauben am Weingut nochmals sortiert. Nur die besten und schönsten Trauben sind gut genug. Die Gärung erfolgte spontan, nach der Pressung reifte der Wein traditionell für 3 Jahre in kleinen Eichenfässern, bedacht auf eine lange und ruhige Zeit der Reife.

2015 steht für einen verführerischen Blaufränkisch-Jahrgang mit reifer Fruchtprägung und Harmonie am Gaumen. Die Tannine wirken markant, aber fein. Ein Wein mit großem Potenzial.

*Viel Genuss, Silvia Heinrich*

