



Mæstro

BURGENLAND

J. HEINRICH

1961 E71013 30 1000 A 14

Maestro 2019

Lage / Boden

Altes Weingebirge (BF, ME): tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalkanteil; Ried Kart (CS): heiße Lage, schottrige Lössböden. Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss, nahe dem Neusiedler See.

Ernte / Gärung

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

Beschreibung

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuternoten, etwas nach Herzkirschen, dunkle Beerenfrucht, vegetale Nuancen, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, kraftvoll, präsent Tannin. Vanilletouch, guter Speisenbegleiter.“

falstaff Weinguide 2021/22, **91 Punkte**

„Rauchig, Cassis, Brombeeren, schwarze Oliven, ätherische Würze, dicht; druckvoll, reife Cassisbeeren, Tanningrip, straff, kernig, langer Abgang, Potential.“

vinaria Weinguide 2020/21, **3 Sterne**

Sorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkohol: 13,5% | **Säure:** 5,4 g/l | **Restzucker:** 1,4 g/l



20 Monate im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



8–10 Jahre



16–18 Grad



Perfekt zu Braten, Lamm oder würzigem Käse



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 #maestro #handmadewines