

Vitikult 2019



Vitikult 2019

Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehm Böden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt. Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss.

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung 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.

„Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas Brombeere und Tabakwürze, etwas nach Bergamotte, Schwarze Johannisbeeren. Mittlere Komplexität, feine Extraktsüße, etwas Zitrus, gut eingebundene Tannine, Holzwürze im Nachhall, bereits gut antrinkbar.“

falstaff Wein Guide 2020/21, **92 Punkte**

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 13,5% | **Säure:** 5,3 g/l | **Restzucker:** 1,4 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

#weingutsilviaheinrich #vitikult #imkreisdesblaufränkisch