

Maestro 2020



Maestro

BURGENLAND

· HEINRICH ·

75cl E71013 30ml A 14

Maestro 2020

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

Ein wahrer Meister. Die Zusammenstellung der Cuvée jedes Mal aufs Neue ein Balanceakt aus Schmecken, Fühlen und Wissen. Das Ergebnis, ein Wein mit Eleganz und Kraft. Funkelndes Rubingranat mit violetten Reflexen, feinwürziger Duft nach Kirschen und Zwetschkenröster, am Gaumen kraftvoll, dunkle Beeren mit feinem Säurespiel und gut eingebundenen Tanninen.

„Vielschichtig, wertige Anmutung, betont dunkelfruchtig, feinste Gewürznoten à la piment; sehnig, präzise, Säurespiel, Tannin-Grip, Holz angedeutet.“

vinaria Weinguide 2021/22, 4 Sterne

Sorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot

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



18 Monate im kleinen
im 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

#weingutsilviaheinrich #inlovewithblaufränkisch #maestro



Weingut Silvia Heinrich



weingutsilviaheinrich