

Vitikult 2021

92
PUNKTE
falstaff



Vitikult 2021

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.

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart nach Vanille und Gewürznelken, rauchige Kräuterwürze, mineralischer Touch. Mittlere Komplexität, rote Waldbeeren, präzise Tannine, würzig im Abgang, feiner Süßetouch im Nachhall, ein straffer Speisenwein.“

falstaff Guide 2022/23, **92 Punkte**

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 14,0% | **Säure:** 5,1 g/l | **Restzucker:** 1,1 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