

Vitikult 2022

91  
PUNKTE  
falstaff



# Vitikult 2022

## Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehmböden 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, dezente Randaufhellung. Zarte Holzgewürze nach Vanille und Bergamotte, Brombeeren und Cassis klingen an, einladendes Bukett. Saftig, gute Komplexität und Würze, präsent Holz, dunkle Schokolade, salziger Touch im Abgang.“

falstaff Guide 2023/24, **91 Punkte**

---

**Sorte:** Blaufränkisch

**Alkohol:** 13,5% | **Säure:** 5,2 g/l | **Restzucker:** 1,8 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