

Blaifränkisch Deutschkreutz 2021



Blaifränkisch
Deutschkreutz

BURGENLAND

· HEINRICH ·

100% A 23

Blaufränkisch

Deutschkreutz 2021

Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt.

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

Beschreibung

Er verkörpert die Leitsorte des Mittelburgenlandes. Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehmböden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen. Er ist unverwechselbar im Charakter. Unser Blaufränkisch.

„Kräuterwürze, Beeren, Hauch von rotem Paprika; frisch, fast leichtfüßig, filigrane Frucht, saftig, mittelmäßig, zugänglich.“

vinaria Weinguide 2021/22, 3 Sterne

Sorten: Blaufränkisch

Alkohol: 12,5 % | **Säure:** 5,5 g/l | **Restzucker:** 1,6 g/l



6 Monate Reifung im Edelstahltank und großem Eichenfass



4–6 Jahre



16–18 Grad



Ideal zu Pasta, Wildgerichten oder großen Braten



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 #blaufränkisch



Weingut Silvia Heinrich



weingutsilviaheinrich