



# GOLDBERG 2015

SORTE	BLAUFRÄNKISCH
HERKUNFT	MITTELBURGENLAND DAC
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

## LAGE/BODEN

*Goldberg im Alten Weingebirge, zum Teil seit über 60 Jahren im Ertrag.*

*Südwesthang mit tiefen Lehmböden mit hohem Kalkanteil.*

## ERNTE/GÄRUNG

*Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 12 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.*

## AUSBAU

*Reifung 18 Monate im kleinen gebrauchten Fass.*

## BESCHREIBUNG

*„Weichseln, Datteln, Sternanis und Orangenschalen, auch Hibiskus und Hagebutten, markante Pikanz der Lage; die Balance von Kernigkeit und Sanftheit gewohnt gut verwoben, Tanningrip und präsenre Säure, sortentypisch.“*

*[vinaria Weinguide 2017/18 - Bewertung \*\*\*]*

## LAGERFÄHIGKEIT

*8 - 10 Jahre*



16 - 18 Grad



*Harmoniert mit Wildgerichten, Kalbsleber, Wildgeflügel wie Fasan oder gebratenem Rindfleisch*

*„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“*  
*(Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014)*



Weingut J. Heinrich | Karnnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz  
T: +43 (0) 2613 / 89615 | [www.weingut-heinrich.at](http://www.weingut-heinrich.at)