



Maestra 2020





Maestra 2020

Lage / Boden

Altes Weingebirge: tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalkanteil;

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. Reifung im kleinen Eichenfass.

Beschreibung

MAESTRA ist unsere neue und besonders charmante und elegante Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und einem Hauch Syrah. Dank ihrer feinen, seidigen Tannine und komplexen Frucht ist sie eine wunderbare Komposition für viele Anlässe.

Glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen, feiner Duft nach reifen Herzkirschen, Brombeeren. Saftig, feine Extraktstoffe, elegant, reife Kirschen, samtige Tannine, zarter Schokotouch im Abgang, fitnessreiche Struktur. Ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Sorten: Blaufränkisch, Merlot, Syrah

Alkohol: 12,5% | **Säure:** 5,1g/l | **Restzucker:** 1,3 g/l



10 Monate im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



6–10 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, Winzerin des Jahres 2014

#weingutheinrich #weingutsilviaheinrich #maestro #handmadewines

Weingut Silvia Heinrich | Karrnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 2613/89615 | office@weingut-heinrich.at | www.weingut-heinrich.at

