

# Maestro 2017



## Lage / Boden

Altes Weingebirge (BF, ME): tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalkanteil; Ried Kart (CS): heiße Lage, schottrige Lössböden. 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.

## Beschreibung

„Kräftige Farbnoten, intensive Aromen, kandierte Beeren und Orange, Bitterschokolade, zarte Würze, kräftiger Wein, lebendige Struktur, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge.“

A la carte Weinführer 2020, 92 Punkte

„Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Tabak-Kräuter-Würze unterlegt dunkle Beerenfrucht, zart nach Lakritze, ein Hauch von Edelholznoten. Saftig, eingebundene Säurestruktur, süßes Tannin, Vanilletouch, Zwetschgen und Dörrobst im Abgang, guter Speisenbegleiter.“

falstaff Weinguide 2019/20, 91 Punkte

**Sorten:** Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Alkohol:** 14,0% | **Säure:** 5,8 g/l | **Restzucker:** 1,0 g/l



18 Monate im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



8 - 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

#weingutsilviaheinrich #maestro #handmadewines