

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