



# Goldberg 2016

## Goldberg 2016

Sorte	Blaufränkisch
Herkunft	Mittelburgenland DAC
Alkohol	13,5%
Säure	5,6 g/l
Restzucker	1,4 g/l

### Lage / Boden

Goldberg im Alten Weingebirge. Südwesthang mit tiefen Lehmböden und hohem Kalkanteil.

### Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

### Beschreibung

„Profundes Blaufränkisch-Bukett, tiefe und frische Frucht, zarte Würze, feingliedrig, elegant, feinziseliert, zartes Gerbstoffnetz, gibt Konturen, Gewürze und Eiche hinten am Gaumen.“

vinaria Weinguide 2018/19, 3 Sterne



18 Monate Reifung im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



4 - 6 Jahre



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



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

„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



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