



Maestro 2016

Maestro 2016

| | |
|------------|--|
| Sorte | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah |
| Alkohol | 14% |
| Säure | 5 g/l |
| Restzucker | 1,1 g/l |

Lage / Boden

Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht nahe dem Neusiedler See.

Altes Weingebirge (BF, ME): tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalkanteil

Ried Kart (CS): heiße Lage, schottrige Lössböden

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert, die Gärung erfolgt spontan. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Feinhefe. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

„Feine Edelholzwürze unterlegt reife Kirschfrucht, etwas Cassis, ein Hauch von Orangenesten. Saftig, frische Säurestruktur, Herzkirschnoten, feinwürzig im Nachhall, integrierte Tannine, Brombeerfrucht im Rückgeschmack.“

falstaff 2018/19, 90 Punkte | a la carte 2018/19, 91 Punkte



20 Monate Reifung im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



Zu Braten, Lammgerichten, oder würzigem Käse



4 - 6 Jahre

„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