



## V-Max 2013

## V-Max 2013

|            |               |
|------------|---------------|
| Sorte      | Blaufränkisch |
| Alkohol    | 13,9%         |
| Säure      | 5,6 g/l       |
| Restzucker | 1,3 g/l       |

### Lage / Boden

Hochberg: kalkhaltiger Lehmboden Südwesthang  
Alter der Rebstöcke 35-45 Jahre

### Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert, die Gärung erfolgt spontan. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Feinhefe.

### Beschreibung

„Tiefdunkle Farbe, zart gereifter Rand, ausgeprägte, vielschichtige Nase, Heidelbeere, reife Brombeere, Wacholder, Cassis, fein verwobene Holzwürze, am Gaumen körperreich, lebendige Struktur, eleganter Trinkfluss, feines Tanninfinish, lang anhaltend, kandierte Kirsche und Kakao im Nachhall.“

a la carte 2017, 95 Punkte | falstaff 2017/18, 94-96 Punkte



44 Monate Reifung im kleinen Eichenfass



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



Zu Rind, Wild- und Lammgerichten



8 - 10 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 | Karnnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz  
T: +43 2613 / 89615 | [www.weingut-heinrich.at](http://www.weingut-heinrich.at)