



RIED SIGLOS 2016

SORTEN	ZWEIFELT (70%), BLAUFRÄNKISCH (30%)
ALKOHOL	13 %
SÄURE	4,8 g/l
RESTZUCKER	1,8 g/l

LAGE/BODEN

Siglos im Alten Weingebirge. Über 50 Jahre alte Rebstöcke sind die Basis für unsere Cuvée gleichen Namens aus Zweifelt und Blaufränkisch. Fruchtbarer und tiefgründiger Lehm Boden und hohem Kalkanteil.

ERNTE/GÄRUNG/AUSBAU

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahl-tanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau. Reifung 12 Monate im kleinen ge-brachten Eichenfass.

BESCHREIBUNG

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte Kirschfrucht, ein hauch von Waldbeerfrucht, etwas Tabaknuancen, leichte Zitrusnoten. Saftig, elegant, frische Struktur, feine Tannine, mineralisch, zarte Brombeerfrucht im Abgang, fruchtsüß im Nachhall, be-reits gut antrinkbar, unkomplizierter Speisenbegleiter.“
[falstaff Weinguide 2017/18 - Bewertung: 91 Punkte]

LAGERFÄHIGKEIT

5 - 8 Jahre



16 - 18 Grad



Ideal zu Nudelgerichten; Wild und Wild-geflügel, Kalbfleisch, Huhn und mildem Hartkäse

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“
(Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014)



Weingut J. Heinrich | Karnnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 (0) 2613 / 89615 | www.weingut-heinrich.at