

Ried Siglos 2020



1951 E71013 300ml A 14

# Ried Siglos 2020

## Lage / Boden

Siglos ist eine Lage im Alten Weingebirge. Über 60 Jahre alte Rebstöcke der Sorten Zweigelt und Blaufränkisch sind die Basis für unsere Cuvée gleichen Namens. Fruchtbarer und tiefgründiger Lehmboden mit hohem Kalkanteil.

## Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

## Beschreibung

„Erinnert an distinguierten Blaufränkisch; animierendes Säurespiel, Zug, frische Frucht, gut integrierte Gerbstoffe, mittlere Länge, Trinkspaß. Von den sehr alten Reben geprägt.“

vinaria Weinguide 2021/22, **3 Sterne**

„Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, opaker Kern, zarte Randaufhellung. Reife schwarze Beerenfrucht, etwas Holzwürze, ein Hauch von Mandarinenzesten, tabakig. Saftig, straff, frische Struktur, präsenste Tannine, Zitrustouch, rotbeeriges Finish, bereits gut antrinkbar.“

fallstaff Guide 2022, **90 Punkte**

**Sorten:** Zweigelt, Blaufränkisch

**Alkohol:** 12,5 % | **Säure:** 5,3 g/l | **Restzucker:** 1,6 g/l



10 Monate Reifung  
im Eichenfass



4–6 Jahre



16–18 Grad



Perfekt zu Wild, Wildgeflügel,  
Kalbfleisch, Huhn und Hartkäse



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

#weingutsilviaheinrich #inlovewithblaufränkisch #riedsiglos



Weingut Silvia Heinrich



weingutsilviaheinrich