

V-Max 2018



BLAUFRÄNKISCH
V-MAX

BURGENLAND

HEINRICH

V-Max 2018

Lage / Boden

Hochberg: kalkhaltiger Lehm Boden, 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

„Mehr Blaufränkisch geht nicht“, meinen jene, die ihn schon verkostet haben. Ein Maximum an Sortencharakter, vollendetem Weingenuss und natürlich unverwechselbar mittelburgenländisch: So lässt sich der V-Max mit wenigen Worten beschreiben.

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Dunkles Waldbeerkonfit, zart nach Amarenakirschen, feine Holzwürze, balsamische Nuancen, Orangenzesten klingen an. Komplex, elegant, kraftvoll, prägnant, reife, tragende Tannine, feine Tabakwürze, Cassis im Abgang, schokoladiger Nachhall, bleibt gut haften.“

fallstaff Guide 2021, **94 Punkte**

Sorten: Blaufränkisch

Alkohol: 14,5 % | **Säure:** 5,7 g/l | **Restzucker:** 1,5 g/l



40 Monate im
kleinen Eichenfass



8–12 Jahre



16–18 Grad



Perfekt zu Rind, Wild-
und Lammgerichten



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 #vmax



Weingut Silvia Heinrich



weingutsilviaheinrich