



SORTEN	BLAUFRÄNKISCH
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	1,4 g/l

LAGE/BODEN

*Dank naturnahe und nachhaltigem Anbau wachsen die Reb-
stöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pan-
nonischem Klimaeinfluss, nahe dem Neusiedler See.*

*Altes Weingebirge (BF, SY, M): schwere, tiefe Lehm Böden mit
sehr hohem Kalk- und Tonanteil*

ERNTE/GÄRUNG

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

AUSBAU

*Reifung 12 Monate im kleinen Eichenfass. Natürliche Klärung
durch mehrmaliges Umziehen des Weines.*

BESCHREIBUNG

*Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.
Mit etwas Edelholzwürze unterlegte schwarze Waldbeerfrucht,
ein Hauch von Waldbeerfrucht, ein Hauch von tabak, zart nach
Cassis. Saftig elegant, eingebundenes Tannin, Zwetschken im
Abgang, reife Brombeeren im Nachhall, bleibt gut haften, fein-
würzig im Rückgeschmack.*

[fallstaff Wein guide 2017/18]

[fallstaff Bewertung: 91 Punkte]

LAGERFÄHIGKEIT

8-10 Jahre, in der Jugend vor dem Genuss dekantieren.



14 - 16 Grad



Zu Kalbs- oder Rindsbraten, Steak und
Wildgerichten

*„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