

J-HEINRICH

Vitikut 2017

Lage / Boden

Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss.

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt.

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe, anschließend biologischer Säureabbau.

Beschreibung

Rot-Wein-Kunst. Blaufränkisch als intensives Fruchterlebnis. Die reifen Tannine verleihen diesem Wein Charakter, die Lagerung im kleinen Eichenfass dezente Röstaromen. Ein selbstbewusster Bote unserer mittelburgenländischen Weinberge.

„Jugendliche Farbnoten, intensive Frucht, Brombeere, feine Würze, körperlicher Wein, balancierte Struktur, langer und fruchtiger Nachhall, trinkanimierender Blaufränkisch-Stil.“

a la carte Weinguide 2019, 92 Punkte



Reifung 12 Monate im kleinen Eichenfass



6 - 8 Jahre



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



Zu Kalbs- oder Rindsbraten, Steak und Wildgerichten

Sorte: Blaufränkisch | Alkohol: 13,5% | Säure: 5,5 g/l | Restzucker: 1,6 g/l

*„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

#weingutsilviaheinrich #vitikut #handmadewines

Weingut Silvia Heinrich | Karrnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 2613/89615 | office@weingut-heinrich.at | www.weingut-heinrich.at

Vitikut 2017

