



Passione 2015

Spätfüllung 2020

Lage / Boden

Altes Weingebirge (BF, SY, ME): tiefe Lehmböden mit sehr hohem Kalkanteil;

Ried Kart (CS): heiße Lage, schottrige Lössböden

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe. Pressung nach 14 Tagen Maischezustand, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

Ein besonderer Name für einen besonderen Wein. Harmonisches Zusammenspiel von autochthonen und internationalen Rebsorten. Glänzendes Rubingranat. Mit einem Hauch von Nougat unterlegte Beerenfrucht, zart nach Cassis und Brombeeren. Am Gaumen saftig und füllig, gut eingebaute Tannine, langer Nachhall. Ein eleganter, aromatischer Wein, teilweise in offenen Bottichen vergoren, mit Potenzial, der jetzt gerade besonders viel Freude macht.

Sorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Alkohol: 14,0% | **Säure:** 6,0 g/l | **Restzucker:** 1,0 g/l



24 Monate im
kleinen Eichenfass



8 - 10 Jahre



16 - 18 Grad



Perfekt zu Steak, Braten
und Wildgerichten



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 #handmadewines