



J. HEINRICH



Vitikult 2018

Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt. Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss.

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung 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 Farbe, ausgeprägtes Fruchtspiel, Brombeere, Kirsche, feine Würze, gehaltvoller Wein, lebendige, straffe Struktur, feines Tannin im Abgang, langer Nachhall, fruchtiges Rückaroma.“

a la carte Weinguide 2020, **90 Punkte**

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Röstaromen, zart nach Nougat, ein Hauch von dunklem Beerenkonfit, Amarenakirschen klingen an. Saftig, elegant, eingebundene Tannine, frische Struktur, Brombeeren im Abgang, frischer Speisebegleiter.“

falstaff Wein Guide, 2019/20, **90 Punkte**

Sorte: Blaufränkisch

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



18 Monate im
kleinen Eichenfass



6–8 Jahre



16–18 Grad



Zu Kalbs- oder Rindsbraten,
Steak 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 #vitikult #imkreisdesblaufränkisch

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