

· HEINRICH ·

Silvia Heinrich
DEUTSCHKREUTZ



Blaufränkisch Burgenland

Blaufränkisch Burgenland

Lage / Boden

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

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

Beschreibung

Er verkörpert die Leitsorte des Mittelburgenlandes. Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehm Böden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen. Er ist unverwechselbar im Charakter. Unser Blaufränkisch.



Blaufränkisch



6 Monate im Edelstahltank und großem Eichenfass



100% Handlese



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



4-6 Jahre



Perfekt zu Pasta, Wildgerichten oder Braten



16-18 Grad

Infos zum aktuellen Jahrgang:



„Die Zeit ist der wahre Boden auf dem Wein wächst.“

Silvia Heinrich