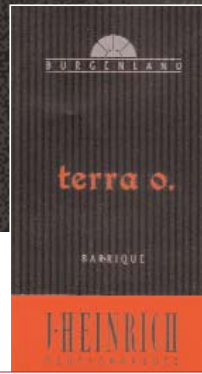


J. HEINRICH

terra o. 2001

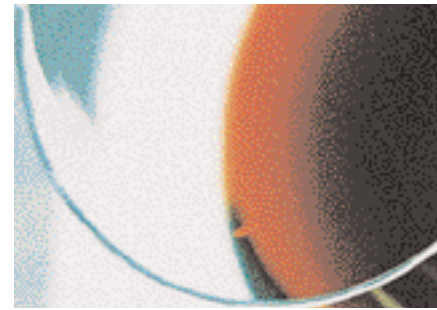


CUVÉE AUS	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt, Syrah
LAGE/BODEN	Lehmböden mit hohem Kalkanteil, Schotterboden
ERNTE	Händische Selektion
AUSBAU	10-14 Tage Maischegärung in Edelstahltanks anschließend malolaktische Gärung 18 Monate Reifung in französischen Allier-Barrisques (1. Füllung)
ALKOHOL	13,5
SÄURE	5,4
RESTZUCKER	1,4

BESCHREIBUNG VON DR. WALTER KUTSCHER:

Dichte Farbe; jugendlicher Duft mit Kirschrucht, Rumtopf mit süßem Vanilletouch, röstig-toastig, zart schotig, süße Nase; Rum-Kokos setzt sich am Gaumen fort, jugendliches Holz, macht eine sensationelle Entwicklung durch.
Frisch geöffnet: schotig, röstig, Cabernet-lastig
Dritter Tag: perfekt, Rum-Kokos und Holz
(90+)

A-7301 DEUTSCHKREUTZ KARRNERGASSE 59 WWW.WEINGUT-HEINRICH.AT



J. HEINRICH

terra o.

CUVÉE AUS	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt, Syrah
LAGE/BODEN	Lehmböden mit hohem Kalkanteil, Schotterboden
ERNTE	Händische Selektion
AUSBAU	10-14 Tage Maischegärung in Edelstahltanks anschließend malolaktische Gärung 18 Monate Reifung in französischen Allier-Barrisques (1. Füllung)
ALKOHOL	13,5
SÄURE	5,4
RESTZUCKER	1,4

BESCHREIBUNG VON DR. WALTER KUTSCHER:

Dichte Farbe; jugendlicher Duft mit Kirschrucht, Rumtopf mit süßem Vanilletouch, röstig-toastig, zart schotig, süße Nase; Rum-Kokos setzt sich am Gaumen fort, jugendliches Holz, macht eine sensationelle Entwicklung durch.
Frisch geöffnet: schotig, röstig, Cabernet-lastig
Dritter Tag: perfekt, Rum-Kokos und Holz
(90+)

A-7301 DEUTSCHKREUTZ KARRNERGASSE 59 WWW.WEINGUT-HEINRICH.AT