

terra o. 2019



· HEINRICH ·



terra o. 2019

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 Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe. Pressung nach 14 Tagen Maischezustand, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

„Kräftige Farbe, intensive Nase, rauchig-röstige Noten, Kakao, Heidelbeere, Cranberry, straff, engmaschige Struktur, feiner Gerbstoff, gut eingebundene Holzwürze im Nachhall.“

a la Carte Weinguide 2023, **94+ Punkte**

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Tabakig-kräuterwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Zedernholz, schokoladiger Touch. Stoffig, komplex, Brombeerfrucht, süße Textur, präzise, gut integrierte Tannine, mineralischer Abgang, Nougat im Nachhall, zeigt gute Länge.“

falstaff Guide 2022/23, **93 Punkte**

„Rauchig, vielschichtig, schwarzer Kardamom, Prise Pfeffer, dunkle Beeren; Berge von saftiger und frischer Frucht, feines Gerbstoffnetz und Säurespiel geben präzise Struktur, unaufdringliche Holznoten im rauchigen Finish und im langen Nachhall, noch sehr jung.“

vinaria Weinguide 2021/22, **4 Sterne**

Sorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Alkohol: 14,5 % | **Säure:** 5,9 g/l | **Restzucker:** 1,8 g/l



36 Monate im kleinen Eichenfass



10-15 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

WEINGUT-HEINRICH.AT

  weingutsilviaheinrich

