



2019 Blaufränkisch Burgenland

Weingut Heinrich,
ÖSTERREICH

Charakteristik

Ich bin: elegant, ausdrucksvoll, aromatisch

Ich passe perfekt zu: Pasta, leichten Fleischgerichten

Mein Geschmack erinnert an: Erfrischende Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuter - sowie Trüffelpilze

Terroir

Herkunft: Burgenland, Österreich

Boden: fossile Kalkschichten, karge Schieferböden und sandig lehmige Böden mit schottriger Auflage

Ausbau:

- spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank
- mehrere Jahre in Holzgärständern und in gebrauchten Eichenfässern gereift

Das Weingut

Gernot & Heike Heinrich setzt auf eine einfühlsame und biodynamische Bewirtschaftung, die auf einem tiefen Verständnis der Natur basiert. Der Fokus liegt auf autochthonen Rebsorten, insbesondere dem Blaufränkisch, der als Speerspitze die Grundlage für terroirgeprägte Weine bildet. Durch eine undogmatische, handwerkliche Vinifikation bleiben die Weine authentisch und ermöglichen einen klaren, unverfälschten Ausdruck ihrer Herkunft.

- **Rebfläche:** 85 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** Hauptsorte Blaufränkisch, Burgundersorten: Weißburgunder, Chardonnay, Grauer Burgunder, Pinot Noir
- **Weingut-Zertifizierung:** Biodynamisch nach Demeter und Respekt

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Blaufränkisch
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Erfrischende Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze
Serviertemperatur:	15-16 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	19 22 16

ANALYSEDATEN

Alkohol:	12,5 vol. %
Säure g/l:	6,2 g/l
Restsüße:	1,0 g/l

