



2019 Leithaberg Blaufränkisch, Leithaberg DAC

Weingut Heinrich,
ÖSTERREICH

Charakteristik

Ich bin: elegant, ausdrucksvoll, aromatisch

Ich passe perfekt zu: Lammkeule

Mein Geschmack erinnert an: Erfrischende Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuter- sowie Trüffelwürze, dezente Gewürznoten

Terroir

Herkunft: Leithaberg Burgenland, Österreich

Boden: fossile Kalkschichten, karge Schieferböden

Ausbau:

- spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 42 Monate in Amphoren und in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

Das Weingut

Gernot & Heike Heinrich setzen 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:	ausdrucksvoll, lang mit eleganter Säure
Serviertemperatur:	14-16 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	19 22 17

ANALYSEDATEN

Alkohol:	13,0 vol. %
Säure g/l:	6,0 g/l
Restsüße:	1,0 g/l