

## Heideboden Qualitätswein

Weingut Claus Preisinger, Burgenland

Kategorie:	Rotwein - BIO
Rebsorte:	50% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 20% Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rauchig, stoffig, präsenste Tannine
Alkohol:	13,5 Vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Wildragout und Braten mit kräftiger Sauce
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 37

### Charakteristika

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase hat er rauchige und würzige Aromen, zarte Orangenoten, rote Beerenfrucht, stoffig, präsenste fordernde Tannine, feiner Säurebogen, reife Zwetschge im Abgang, rund und harmonisch.

### Klima/Terroir

Die Böden des Burgenlandes rund um den Neusiedlersee sind hauptsächlich aus Löß und Schwarzerde. Das Klima ist kontinental geprägt mit heißen Sommern und kalten Wintern.

### Ausbau

Nach der selektiven Lese erfolgt eine schonende Verarbeitung der Trauben. Die Spontangärung findet im Edelstahltank statt, anschließend wird er 8 Monate in Eichenfässern auf der eigenen Hefe ausgebaut.

### Das Weingut

Claus Preisinger ist gerade mal 34 Jahre alt, jedoch schon ein Star der Österreichischen Weinszene und Mitglied der renommierten Pannobile Winzer. Seine 19 ha Weinberge verteilen sich auf viele kleine Parzellen in einem Umkreis von 18 km um die Gemeinde Gols. „Das bedeutet viel Arbeit, aber auch viel Abwechslung“, sagt Preisinger. „Mein Wein, das sind die Trauben und das bin ich.“ In seinem neuen, modernen Betrieb, der 2009 mitten in den Weinbergen fertig gestellt wurde, entstehen daraus ungeheuer warmherzige Weine voller Eleganz und Vielschichtigkeit.


