



WEINGUT **GA** HEINRICH®

Expertise

Jahrgang	2008
Rebsorte	Spätburgunder
Qualität	>> Edition S<< Qualitätswein , trocken
Artikel Nr.	7908
Flaschengröße	0,75 Fl.
ANALYSENWERTE:	
Alkohol g/l	111,1
Säure g/l	4,1
Restzucker g/l	1,5
zuckerfreier Extrakt g/l	23,4
Geschmack	Feiner, reifer Duft mit dunklen Fruchtaromen. Sehr nachhaltig und strukturiert.
Serviertemperatur	17- 18 Grad
Trinkzeitpunkt	2009 - 2014
Essen	Vielseitig einsetzbar; Sowohl zur Pasta mit kräftigen Soßen, als auch zum Rindsbraten hervorragend geeignet..
Mostgewicht	99 Grad Öchsle

VINIFIKATION :

Die Trauben wachsen auf einem skelettreichen Keuperverwitterungsboden in einer >1a< Südlage.

Die Trauben werden selektiv von Hand geerntet.

Die Traubenverarbeitung erfolgt schonend. Unter reduktiven Bedingungen findet die Gärung im speziellen Maischegärtank statt.

Abstich und Filtration im Februar, ohne Einsatz von Schönungsmittel.

Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt zur behutsamen Reifung eine 6-monatige Lagerung im traditionellen Holzfass.

Unter Edition >S< (wie Selektion) vermarkten wir Topqualitäten in Auslesequalität, also 13,5 Vol.% und Ertragsreduzierung auf unter. 50/hl. / ha.

WEINGUT G.A. HEINRICH
INHABER: MARTIN HEINRICH
D-74076 HEILBRONN · RIEDSTR.29
TELEFON: +49 (0) 71 31 - 17 59 48
TELEFAX: +49 (0) 71 31 - 16 63 06
INTERNET: WWW.WEINGUT-HEINRICH.DE
E-MAIL: INFO@WEINGUT-HEINRICH.DE