



WEINGUT **GA** HEINRICH®

Expertise

Jahrgang	2006
Lage	
Rebsorte	Rotweincuvée >> GA 1 <<
Qualität	Qualitätswein trocken
Artikel Nr.	8806
Flaschengröße	0,75 Fl.
ANALYSEWERTE:	
Alkohol gr / L	103,9
Säure gr / L	5,4
Restzucker gr / L	0,7
Zuckerfreier Extrakt gr / L	23,7
Geschmack	Opulenter Burgunderduft. Gehaltvoller Rotwein mit Kräftigem Tannin. Extraktreich und dicht.
Serviertemperatur	18 Grad, gut eine Stunde vorher dekantieren
Trinkzeitpunkt	2009 –2014
Essen	Idealer Begleiter zu Lamm, Rind, Hase und Reh, mit kräftige Soße und herzhaften Beilagen.
Mostgewicht	98 Grad Öchsle .

VINIFIKATION :

Unser >> GA 1 << ist ein nobler Rotweintyp mit kräftigen Konturen. Wir verwenden hierfür die wertvollsten Trauben aus alten Weinbergen. Es sind dies zu fast gleichen Teilen :Spätburgunder, Samtrot, Clevner und ca. 40% Lemberger. Die Trauben haben Spätlese und Auslesequalität. Dieser Wein reifte über 30 Monate im Barriquefass, vorwiegend 1. Befüllungen.

Meine kurze Charakteristik lautet: Bestechender Duft an verschmolzenen Tanninen. Gehaltvoll im Geschmack. Qualität - oberstes Ziel unserer Betriebsphilosophie wird beim >> GA 1 << besonders groß geschrieben. Die Bezeichnung dagegen ganz einfach: Qualitätswein trocken. Das >>GA<< Qualitätssiegel ist eine Hommage an Großvater Gustav und Vater Adolf.

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