



Zweigelt 2018 Burgenland



Viñedo

Localización:	Burgenland: viñedos localizados al este y oeste del Lago Neusiedl (Prandorferplate y Lethagebirge).
Nivel de calidad:	Qualitätswein.
Variedad de uva:	Zweigelt 100%.
Composición del suelo:	Humus (materia orgánica en Prandorferplate) y Piedra caliza (en Leithagebirge).
Clima:	Panónico.
Método de poda:	Lenz Moser.
Edad de las vides:	5 - 40 años.
Densidad del cultivo:	En promedio 4.000 vides por hectárea.
Rendimiento:	4.000 - 5.000 kg (de uva) por hectárea.
Manejo del cultivo:	Orgánico – Biodinámico, de acuerdo con Respekt BIODYN.

Bodega

Vendimia:	Manual, en contenedores de 20 Kg, a finales de agosto.
Maceración:	Post-fermentativa de 2 semanas.
Fermentación:	Fermentación espontánea de bayas enteras en cubas de roble y tanques de acero inoxidable.
Afinamiento:	Siguiendo la prensa, el vino reposó en barriles de roble de 500 L durante más de 31 meses.
Embotellado:	Principios de julio de 2022.

Vino

Añada:	Zweigelt 2018 Las parras de Zweigelt crecen en los flancos oriental y occidental del Lago Neusiedl. En sus vinos, los Heinrich buscan que sus vinos hablen de la forma más honesta posible partiendo de uvas de alta calidad, provenientes de un número limitado de viñedos manejados bajo lineamientos biodinámicos. Si visión se materializa en vinos naturales, con notas algo reductivas al principio, pero hechos para madurar y desarrollarse con vehemencia a medida que pasan los años. El trabajo con los vinos de Heinrich es la afirmación de una aventura que comenzó Vinicultura explorando el amplio mundo del vino desde los ángulos más recónditos. ¡Bienvenido a Colombia Weingut Heinrich!
Nota de cata:	En nariz resalta su tipicidad con cereza amarena y licor de moras, con notas reductivas matizadas por hierbas secas y un recuerdo leche y canela. Se siente que uno puede morder la fruta. Es potente en el paladar, aunque su peso en boca es ligero. Sus taninos son sedosos y acidez es viva.
Potencial de maduración:	2022 – 2028.
Maridaje recomendado:	Pastas con salsas densas y contundentes en sabor, carnes a la parrilla con contenido graso.
Servicio:	Decantar es opcional, temperatura entre 12 y 17 °C.
Vegano:	Si

Información técnica

Alcohol:	12 % vol
Azúcar residual:	1,0 g/L
Acidez total:	5,8 g/L
Código de barras	9120007369113
Disponble en:	0,75 L
Organismo de control:	Lacon
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas AT-BIO-402



Producido y embotellado por Weingut Heinrich GmbH · Baumgarten 60, 7122 Gols · Austria · www.heinrich.at

Götte Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wienerer
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

Member of
PANNOBILE



BIOWEIN AT-BIO-402
Viticultura orgánica
austriaca certificada



VINICULTURA SAS es el importador exclusivo de los vinos de Gernot & Heike Heinrich en Colombia
Carrera 56B No. 127-50, Boqotá DC · Colombia · info@vinicultura.com.co · www.vinicultura.com.co