



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



HEIDEBODEN PREMIUM 2024

Samtige Komplexität, grenzenlose Eleganz.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 60% Blauer Zweigelt, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 15% Blaufränkisch

WEINBESCHREIBUNG

Kräftiges Rubinrot mit leichten, violetten Reflexen. Verführerischer Duft nach dunklen Beeren und vollreifen Kirschen unterlegt von feiner Würze und einem zarten Duft nach Vanille. Am Gaumen vollmundig und komplex, mit reifen Fruchtaromen und gut strukturiertem Tannin. Lang anhaltender Abgang.

TERROIR/HERKUNFT

Der Boden ist reich und hochfruchtbarer Schwarzerde-Chernozem, der auf einem Kalksedimentsockel ruht, wobei eine obere Schicht aus Sand, Kies und organischem Material besteht. Chernozem ist für seinen reichlichen Humusgehalt bekannt, was ihn zu einem der fruchtbarsten Böden der Welt macht.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Gärung, dreiwöchige Maischestandzeit und biologischer Säureabbau im Edelstahl. Zwölfmonatiger Ausbau in gebrauchten und neuen Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser intensive rubinrote Wein, mit verlockenden Noten von dunklen Beeren, reifen Kirschen, subtilen Gewürzen und zarter Vanille, ist der perfekte Begleiter für gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin, Portobello-Pilzrisotto oder ein saftiges Rinderfilet mit Brombeer-Reduktion. Heben Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit diesen exquisiten Kombinationen hervor, die sein reiches, komplexes Profil ergänzen.



ALKOHOL:

13,5%

SÄURE:

5,1 g/l

RESTZUCKER:

2,1 g/l

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Ja

VEGAN:

Ja