

---

## Salzberg

---

Mit dem Salzberg von Heinrich hat man einen wahren Kultwein. Biodynamisch! Blaufränkisch und Merlot von den besten und ältesten Golser Lagen.

---

<b>Aroma</b>	Rosmarin, Vanille, Wilde Beeren
<b>Trinktemperatur</b>	18-20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5%
<b>Bio / Vegan</b>	BIO, Vegan
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Hersteller</b>	Weingut Heinrich GmbH, Baumgarten 60, 7122 Gols, Österreich
<b>Boden</b>	eiszeitlicher roter Schotter, sandig-lehmiger Sediment
<b>Ausbau</b>	Eichenfass
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Restzucker</b>	1
<b>Säure</b>	5,5
<b>Lagerfähig</b>	15 Jahre und mehr
<b>Passt zu</b>	Ideal zu Steaks und gut gewürztem Fleisch, aller Arten von Wild und Ente.
<b>Verschluss</b>	Naturkork
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Gebiet</b>	Neusiedlersee
<b>Region</b>	Burgenland

---



<b>Rebsorten</b>	Blaufränkisch, Merlot
<b>Sorte</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Österreich
<b>Weinstil</b>	Kraftvoll-komplex-opulent
<b>Auszeichnungen</b>	92 James Suckling, 97 Falstaff