



HENNRY

Als HENNRY qualifiziert sich ein Rotwein-Cuvée bestehend aus den Sorten Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Je nach Qualität der Trauben und der Entwicklung des Weines, darf auch ein geringer Anteil einer anderen Rotweinsorte mit in die Flasche. Die Trauben unsere Top-Cuveés HENNRY werden mittels Ausdünnung, schonender Bearbeitung, gewissenhafter Handlese und dem langsamen Ausbau im Keller behutsam zu ihrem maximalen Entwicklungspotenzial hingeführt. HENNRY-TrinkerInnen dürfen sich an einem beerig-komplexen Rotweinerlebnis erfreuen! Bitte geben sie ihrem HENNRY Zeit zum Durchatmen - er wird es ihnen danken!

HENNRY 2011

Sorten:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Blaufränkisch
Beschreibung:	Cassis und Wildkirschen im dichten Duftspiel, röstiger Fassbrand, etwas Chili und Bitterschokolade, auch süßflorale Aspekte; sehr fokussiert und juvenil mit kompakter Dunkelfrucht, prachtvoller Würzfond und nobler Holzunterstützung, fein abgestimmt, Zukunft Vinaria Weinguide 2013
Lagen:	Gemärk, Oberer Wald
Boden:	Leithakalk Sand und Sandstein
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Gebratene Ente oder Gans, geschmorter Braten vom Schwein oder Rind verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, 22monatiger Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche
Analyse:	Alkohol: 13,7Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 5,6‰
Abfüllung:	30. August 2013
Referenzen:	Vinaria Weinguide 2013: TIPP, vier Sterne

HENNRY 2010

Sorten:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Blaufränkisch
Beschreibung:	Blättrig unterlegte Nase von Cassis, schwarze Oliven und Bitterschokolade, Currypulver und Pfefferminze, sehr fokussiert; saftige, nahezu süße Fruchtwelle mit prachtvollem Würzfond von Pfefferkorn und Zimtrinde, markante Pikanz bis ins Finish, tolle Länge. (vergleiche: Vinaria Weinguide/2012)
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Gebratene Ente oder Gans, geschmorter Braten vom Schwein oder Rind verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September und Anfang Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, 22monatiger Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche
Analyse:	Alkohol: 12,8Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 5,4‰
Abfüllung:	10. Juli 2012



HENNRY 2009

Sorten:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Blaufränkisch
Beschreibung:	Dicht verwobene Nase, Cassis, schwarze Oliven, Currypulver und Pfefferminze, auch dunkle Noten von Grafit und Bitterschokolade, sehr fokussiert; ungemein saftige, satte Fruchtwelle, mit Luft viel pfeffrige Würze, macht Druck, fleischig, herzhaft und vom juvenilen Tanninbiss geprägt, dazu nobles Toasting im Fokus, beeindruckende Länge, hat Potential. (vergleiche: Vinaria Jungweinatlas/2011)
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Geschmorter Braten, Rind, Lungenbraten, verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September und Anfang Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, 22monatiger Ausbau in neuen kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer, Slowenischer und Pfälzer Eiche
Analyse:	Alkohol: 13,8Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 5,6‰
Abfüllung:	Juli 2011
Referenzen	17,8 Punkte VINARIA Premium Rotweine & 1.Platz Best-Buy Empfehlung

HENNRY 2008

Sorten:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Blaufränkisch
Beschreibung:	Rosen, Gewürzstrauß in sehr dezenten und feingliedrigen Duftspiel; viele Details, ausgewogen und saftig, lebhaft, elegante Linienführung überzeugend, sehr eigenständig (vergleiche: Vinaria 1/2011)
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Geschmorter Braten, Rind, Lungenbraten, verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, 22monatiger Ausbau in neuen kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche
Analyse:	Alkohol: 13,7Vol%, Restzucker: 1,9g/l, Säure: 5,4‰
Abfüllung:	Juli 2010
Referenzen:	Gold 91,5 Punkte Burgenländische Weinprämierung

HENNRY 2007

Sorten:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Blaufränkisch
Beschreibung:	Tief, dichte Rotbeerigkeit, Marzipan, Moosbeeren, feine Linien, geht auf mit Luft, nobles Toasting, alles ruhig verwoben; fleischig und zupackend, herzhaft Dunkelfrucht mit reifem Tanninfond und ansprechender Säurepikanz, fest, superkernig und in jeder Phase in harmonischer Balance, modellhafter Blend österreichischen Zuschnitts (VINARIA Jungweinatlas 2009)
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Rind, Lungenbraten, verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, 22monatiger Ausbau in neuen kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche
Analyse:	Alkohol: 13,7Vol%, Restzucker: 1,5g/l, Säure: 5,8‰
Abfüllung:	Juli 2009
Referenzen:	FALSTAFF : 90 Punkte



HENNRY 2006

Sorten:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Blaufränkisch
Beschreibung:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, In der Nase zart balsamisch, Brombeeren, frische Zwetschken, tabakige Nuancen, intensives Cassis. Am Gaumen stoffig, präsenste Tannine, frisch strukturiert, süße Brombeeren im Abgang, zarte Bitterschokolade, gutes Entwicklungspotential.
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Lungenbraten, verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, 22monatiger Ausbau in neuen kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche
Analyse:	Alkohol: 13,7Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 5,4‰
Abfüllung:	Juli 2008
Referenzen:	VINARIA: 17 von 20 Punkten VINARIA Best-Buy-Empfehlung FALSTAFF Weinguide: 90 Punkte

„HENNRYS 2005“

In diesem Jahr gibt es den Rotwein-Cuvée: „HENNRYS GEMÄRK 2005“!

Die lange Lagerung und die neuen Fässer ist der HENNRYS-Anteil des Cuvées. Formularende

HENNRYS 2004

Sorten:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Blaufränkisch
Beschreibung:	dunkles Rubingranat, Powidl und Kräuterwürze, dunkle Beerenfrucht, stoffig, harmonisch und komplex, im Finish zarter Nougat, zart nach kandierten Orangenschalen, großes Entwicklungspotenzial
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Lungenbraten, verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche, 22 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,3Vol%, Restzucker: 0,5g/l, Säure: 5,3‰
Abfüllung:	6.Juli.2006
Referenzen:	FALSTAFF: 90 von 100 Punkten VINARIA: 17 von 20 Punkten VINARIA Best-Buy-Empfehlung

HENNRYS 2003

Sorten:	70% Cabernet Sauvignon, 20% Blaufränkisch, 10% Cabernet-France
Beschreibung:	dunkles Rubingranat, rotes Beerenkonfit, zarte zitronige Anklänge, mineralische Komponenten, schon sehr trinkfreudig, großes Entwicklungspotenzial
Serviertemperatur:	um 17°C
Essen:	Lungenbraten, verschiedene Wildgerichte
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese in der 2. und 4. Septemberwoche
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche, 22 Monate



Analyse: Alkohol: 13,9Vol%, Restzucker: 1,1 g/l, Säure: 5,1 ‰
Abfüllung: 12.Juli 2005
Referenzen: FALSTAFF prämiert

HENNRY 2002

Sorten: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Blaufränkisch, 15% Merlot
Beschreibung: Vielschichtig, tiefgründige Beeren- und Dörrfruchtaromatik, Vanille, fulminante, elegante Tannine, zarte Holzaromen, kraftvoll und lang
Serviertemperatur: um 17°C
Essen: Lungenbraten, Wild
Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese in der ersten und dritten Oktoberwoche
Verarbeitung: 10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche, 22 Monate
Analyse: Alkohol: 13,8 Vol%, Restzucker: 1,0 g/l, Säure: 5,1 ‰
Abfüllung: 18. Juni 2004
Referenzen: awc vienna 2006: Goldmedaille
FALSTAFF: 90 Punkte

HENNRY 2001

Sorten: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Blaufränkisch
Beschreibung: Intensiver Fliederduft, untermalt mit Jostabeerenaroma; sehr feurig, etwas fordernde Tanninstruktur
Serviertemperatur: 16°C
Essen: Beiried auf Wurzelgemüse
Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese in der ersten Oktoberwoche
Verarbeitung: 10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen, kleinen Holzfässern aus Mannersdorfer und Pfälzer Eiche, 22 Monate
Analyse: Alkohol: 13,3 Vol%, Restzucker: 0,5 g/l, Säure: 5 ‰
Abfüllung: 19.Juni 2003

SCHEINER