



HERRENHOF LAMPRECHT

AUTHENTISCHES WEIN-HANDWERK

KONTAKT:

PÖLLAU 43

8311 MARKT HARTMANNSDORF

SÜDOST-STEIERMARK - ÖSTERREICH

TEL&FAX: +433114/2693

~~MOBIL: +43664/2025333~~

MAIL: OFFICE@HERRENHOF.NET

WEB: WWW.HERRENHOF.NET

+4369917149689

HERRENHOF proudly presents

WEISSER BURGUNDER 2009



Jahrgang: 2009
Sorte(n): Weissburgunder
Lage: Buchertberg
Alter Rebstöcke: 2-4 Jahre
Verschluss: Schraubverschluss
Boden: vielfältig >tertiäre Sedimente -
Sand, kalkiger Sandstein, Schluff, Opok

Vergärung: spontan, Naturhefen

Ausbau: großes Holzfass

Analysedaten: 12,5 vol% Alc.; 4,5 g/l Säure;
Restzucker: 3,0 g/l

Lagerfähigkeit: 2010-2014

Serviertemperatur: 12-13°C

Wein vom HERRENHOF steht für tiefgründige, traditionelle und vielschichtige Weine. Ich verzichte bewusst auf moderne Techniken, die den Wein in seiner Art und seiner Herkunft verändern. Nur so bleibt Wein ein echtes Kulturgut.

Der HERRENHOF wurde schon einst weinbaulich bewirtschaftet. Heute sehen wir uns verpflichtet alte Lagen wieder mit Rebstöcken zu bepflanzen. Die Aufmerksamkeit gehört den Burgundersorten aber auch dem traditionellen Gemischten Satz. Unser ökologisches Bewusstsein im Weinbau ist besonders groß. Der Boden ist die

Seele des Weinstockes - und genau so bewirtschaften wir ihn - nachhaltig, nach biologischen Grundsätzen. Die Zurückhaltung im Keller, um dem Wein Ruhe zu geben, ist selbstverständlich. Authentizität hat die höchste Priorität.

Am HERRENHOF werden 3 Weine abgefüllt: Weißer Burgunder im Frühjahr (ab 1. Mai) und BUCHERTBERG ROT & WEISS ab 1. Oktober des darauffolgenden Jahres der Ernte. Dieser Wein dankt vor dem Geniessen mit ein wenig Luftzufuhr. Dadurch können sich die Aromen im Duft und vor allem am Gaumen besser entfalten.

VIVA LA
DIVERSIDAD!



HERRENHOF LAMPRECHT

AUTHENTISCHES WEIN-HANDWERK

KONTAKT:

PÖLLAU 43

8311 MARKT HARTMANNSDORF

SÜDOST-STEIERMARK - ÖSTERREICH

TEL&FAX: +433114/2693

~~MOBIL: +43664/2025333~~

MAIL: OFFICE@HERRENHOF.NET

WEB: WWW.HERRENHOF.NET

+4369917149689

HERRENHOF proudly presents

PINOT BLANC 2009



vintage: 2009

varieties: Pinot blanc

vineyard: Buchertberg

age of vines: 2-4 years

closure: screwcap

soil: versatile >tertiary sediments - sand, limy sandstone, silt, „opok“

fermentation: only native yeasts

aging: big oak barrels

analysis: 12,5 vol% alc.; 4,5 g/l TA;

residual sugar: 3,0 g/l

last for: 2010-2014

drink at: 12-13°C

Wines from HERRENHOF are traditional and complex. I do not use any modern technology which I think changes or masks the expression of my origin. That's the only way wine stays an original drink of cultural value.

In former days monks used the estate as a winery. Today we started to replant this traditional vineyard slope with vines. Burgundy grape varieties and the „old school“ field blend is what fits best to this slope. I believe in that soil is the soul of wine growing. That's why I farm the vineyards sustainable and organic.

To give wine time in cellar to mature is self-evident for me. Authenticity is what I work for.

At HERRENHOF Estate there are 3 wines bottled: Pinot blanc in spring (release may 1st), and the single vineyard field blend wines BUCHERTBERG WHITE & RED (release october 1st).

Just let the wine breath a little bit before drinking - all flavours can be enjoyed much better.

VIVA LA
DIVERSIDAD!