



HERRENHOF LAMPRECHT

AUTHENTISCHES WEIN-HANDWERK

KONTAKT:

PÖLLAU 43

8311 MARKT HARTMANNSDORF

STEIERMARK - ÖSTERREICH

TEL&FAX: +433114/2693

MOBIL: +43699/17149689

MAIL: OFFICE@HERRENHOF.NET

WEB: WWW.HERRENHOF.NET

WEISSER BURGUNDER 2010



Jahrgang: 2010

Sorte: Weissburgunder

Lage: Buchertberg,

Hanglage, Süd-, Südostausrichtung

Alter Rebstock: 3-5 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss

Boden: tertiäre Sedimente - Sand, kalkiger

Sandstein, Schluff, Opok

Vergärung: spontan, Naturhefen

Ausbau: großes Holzfass

Analysedaten: 11,5 vol% 7,8g/l RZ 5,4g/l Sre

Lagerfähigkeit: bis 2015

Serviertemperatur: 12-13 °C

Der Jahrgang 2010: Herausforderung pur!

Nach einer langen Regenperiode im September sah es fast so aus als müssten die Trauben früher als sonst abgeerntet werden. Doch durch viel Arbeitseinsatz konnte ich die Lese bis auf Mitte Oktober hinauszögern. Und das schmeckt man: Absolut reife Aromatik nach Steinobst, Finesse und Tiefe des Weines bei gleichzeitig weniger Alkoholgehalt welcher angenehm und typisch ist für den Jahrgang 2010. Hergestellt nach den Richtlinien der Herrenhof Charta. Gottfried Lamprecht

Die Aufbauarbeit der letzten Jahre macht sich bemerkbar.

Weissburgunder 2009 Auszeichnungen:

Erstmals Aufnahme in den Gault Millau Weinguide der 300 besten Weingüter in Österreich und

18/20! Punkte für Weissburgunder 2009

Silber AWC Vienna

Silber Goricko Tasting Slovenia

> english version...



**HERRENHOF
LAMPRECHT**

AUTHENTISCHES WEIN-HANDWERK

KONTAKT:

PÖLLAU 43

8311 MARKT HARTMANNSDORF

STEIERMARK - ÖSTERREICH

TEL&FAX: +433114/2693

MOBIL: +43699/17149689

MAIL: OFFICE@HERRENHOF.NET

WEB: WWW.HERRENHOF.NET

**PINOT
BLANC 2010**



Vintage: 2010

Variety: Weissburgunder (Pinot Blanc)

Origin: Buchertberg,
south to south-east facing steep slope

Age of vines: 3-5 years

Closure: Screwcap

Soil: tertiary sediments - sand, limy sandstones,
silt, opok;

Fermentation: spontaneously, local yeasts

Aging: big oak barrels

Specifications: 11,5 vol% 7,8g/l RZ 5,4g/l Sre

Storage ability: up to 2015

Serving temperature: 12-13 C

Vintage 2010: a big challenge!

After a long period of rain in september it seemed that all grapes had to be harvested earlier as usual. But I did well and could, after a lot of work, harvest the grapes for this wine on mid october, which you can taste in the wine perfectly: super ripe fruit - stone fruit, finesse and depth at concurrent low alcohol content what is typical for this vintage. It is produced under the regulations of Herrenhof Charta.

Gottfried Lamprecht

The build up process is becoming noticeable.

Vintage 2009 awards:

first time in Gault Millau wine guide of 300

best wineries in Austria:

18pts Pinot Blanc 2009

Silver AWC Vienna

Silver Goricko Tasting Slovenia