

 **Heinrich**

naked red, non-vintage

 375 ml

 Austria,

 9870003124

 ..

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.3 g/l



Food recommendations

from

Feta vom Grill mit mediterranen Kräutern und getrockneten Tomaten

Rote Bete Carpaccio mit Burrata und Pistazien

Geräucherter Hirschschenkel mit Wildkräutersalat und Cranberry

Tasting review

by on 24.07.2024

Was Gernot und Heike in den letzten Jahren aufgebaut haben, ist mehr als bemerkenswert! Er startete mit einem eigenen Weinberg und bewirtschaftet heute über 100 ha rund um Gols und am Leithaberg. Alle Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet. Gernot hat schon vor Jahren das Potential der Golser Lagen mit dem legendären Salzberg, aber auch mit dem Pannobile schmeckbar gemacht. Auf dem Leithaberg hat er von Gols aus schon immer geschickt. Er hat auch schon früh angefangen Trauben von dort zu kaufen, aber erst 2006 konnte er von seinem Traubenlieferanten die Weinberge erwerben. Im Keller ist alles so eingerichtet, dass Trauben und Weine möglichst schonend verarbeitet werden können. Gärung und Ausbau erfolgen meistens im Holz und immer öfter in Amphoren, auch die Weißen sind oft maischevergoren und kaum geschwefelt und doch von der typischen Heinrich-Präzision und -Reinheit.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit dunklem Kern und hellem Rand

Nase:

Die Nase wirkt zunächst dunkel, ansprechend und würzig. In einem Sammelsurium an Aromen offenbaren sich zunächst Cassis, Holunderbeere, Brombeere sowie Sauerkirsche. Die Frucht ist kompakt, aber nie konzentriert, sondern knackig erfrischend. Ein Hauch Lakritz macht sich breit und bringt somit eine etherische Frische ins Spiel. Der Anis-Ton wirkt angenehm und abwechslungsreich. Dazu gesellt sich eine feine Würze von Wacholder und grünem Pfeffer. Reichlich Gartenkräuter umgarnen ihn mit zusätzlich erfrischenden Momenten.

Gaumen:

Mit Zug und Griffigkeit startet er am Gaumen. Er wirkt saftig und seidig zu gleich. Enorm schlank in seinem Auftritt und dadurch noch so viel ansprechender. Die Frucht wandelt sich deutlich in Richtung Himbeere und vor allem Sauerkirsche. Die Würze nimmt sonst am Gaumen deutlich ab, der Trinkfluss und Spaßfaktor steigen dafür deutlich an.