

 **Heinrich**

Gabarinza

 , 750 ml

 Austria,

 9870003145

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.6 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Pilzrisotto mit Parmesan und Trüffel

**Gegrillter Thunfisch mit Pfefferkruste und
geröstetem Spitzpaprika**

**Rinderfilet mit Portweinsauce und glasierten
Möhren**

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

Was Gernot und Heike in den letzten Jahren aufgebaut haben, ist mehr als bemerkenswert! Er startete mit einem ha eigenem 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 den 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: Rubinrot mit schwarzem, blickdichtem Kern.

Nase: Vielschichtig, komplex und tiefgründig zeigt sich der 2019 Gabarinza von Gernot und Heike Heinrich in der Nase. Dunkle Früchte skizzieren die herbe Frucht: Sauerkirschen, Maulbeeren, Preiselbeeren und Holunder sowie Zwetschgen füllen seinen Fruchtkorb. Feine Holzwürze, Sandelholz, schwarzer Pfeffer und Kardamom bereichern die Spicebox, nebst etwas dunklem Tabak in der Kopfnote. Im jungen Stadium unbedingt karaffieren und aus großen Angeber-Gläsern trinken.

Mund: Mit sattem Extrakt und voller Frucht voraus fließt der Gabarinza über den Gaumen. Schwarzkirschen, Brombeeren und Pflaumenmus verbinden sich mit milden Gewürzen wie schwarzem Pfeffer, Piment, Nelken und Sternanis. Die engmaschigen, mittelflorigen Gerbstoffe erinnern an Pannesamt, während die Frucht rubinrot am Gaumen funkelt. Die reife Säure orchestriert die Ouvertüre, während würzige Sandelholz- und röstige Noten aromatische Akzente setzen. Ein tiefgründiger Rotwein mit sattem Bass am Gaumen.