

 **Heinrich**

Gabarinza

 , 1500 ml

 **Austria,**

 **9870003109**

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.7 g/l



Food recommendations

from Peter Müller

Gegrillte Aubergine mit gelben Tomaten, Beluga Linsen und
Quinoa

Gebratenes Kalbsherz im Mangold-Safran-Omelette mit
fruchtiger Chili-Vinaigrette

Gänsebrust mit karamellisiertem Chicorée, Estragon-Senf-
Soße und Kartoffelgratin

Tasting review

by Peter Müller on 21.10.2019

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:

Der Wein zeigt sich in dunklem Rubinrot mit violetterm Rand und opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:

Gebettet auf warmherziger Frucht wie Hagebutte, Blaubeere und, Adstringenz verheißender, Schlehe ist diese feinfühlig Vermählung der Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot dennoch ein unumstößlicher Fels in der Brandung. Zart-rauchige Würze von Zedernholz, Kakaoschale und Tabakblatt erfüllen den Wein mit Volumen, Wärme und Tiefe.

Mit Geduld, Luft und in einem großen Glas führt nach etwas Zeit ein aromatischer Pfad über Waldböden, die mit Moos und Steinpilzen bewachsen, sowie mit Herbstlaub bedeckt sind, genau dorthin, wo der Pfeffer wächst.

Gaumen:

Am Gaumen kommt der 2016 Gabarinza von Heike und Gernot Heinrich zu seiner vollen Geltung. Er ist stoffig, kraftvoll und fleischig; dies allerdings definiert statt pompös und dadurch mit sich selbst im Reinen; nicht zuletzt dank der eingefangenen Frische des Jahrgangs 2016. Seine Gerbstoffe gleichen in ihrer Engmaschigkeit und Exaktheit den Meisterstücken persischer Teppichknüpfung. Bloß, dass bei all der Dichte und Zierde dieser Teppich tatsächlich ein fliegender ist, der sich gekonnt der Schwerkraft widersetzt. Es sei denn, er fließt den genießerischen Rachen hinunter.

Um diesem Wein gänzlich gerecht zu werden, lässt man vorerst die ungeduldigen Finger vom Korkenzieher.

Zwölf Flaschen kaufen und ab 2020 jährlich eine trinken. In den Jahren 2026-2029 auch zwei.

Die Rechnung geht bloß leider nicht auf.

Ersetze 12 durch 24.

Oder, besser noch, man decke sich eben ein mit der entsprechend ausreichenden Menge an Flaschen.