

 **Heinrich**

Blaufränkisch Edelgraben Leithaberg DAC

 , 1500 ml

 **Austria,**

 **9870003110**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.5 g/l



Food reccomendations

from Peter Müller

Gebackene Wachteleier mit Bratkartoffeln und Majoran-

Limetten-Pesto

Gegrillte Hühnerbrust mit Lauchpuffer und Endiviensalat

Gefüllte Zwiebeln mit Rinderhack, karamellisierten

Kirschtomaten und Stockbrot

Tasting review

by Peter Müller on 21.10.2021

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 mäschevergoren und kaum geschwefelt und doch von der typischen Heinrich-Präzision und -Reinheit.

Farbe:

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

Nase:

„Oh, Du Rebsorte von Exzellenz!

Auch im, vermeintlich, Kleinen weißt Du zu begeistern.“

Gänzlich ungebremstes Trinkvergnügen suggerierend, schaukelt der 2016 Blaufränkisch verspielt hin und her zwischen der erfrischenden Rotfruchtigkeit einer hausgemachten Roten Grütze aus Cranberries, Kirschen und Preiselbeeren, sowie der pikanten Würze eines Kräutergartens; ganz zu schweigen einer Pfeffermühle.

Mit viel Bedacht und riechbarem Fingerspitzengefühl hat der Blaufränkisch die graziöse Strahlkraft einer Pina Bausch, die mühelos verschiedene Genres des Realismus und Expressionismus mittels des Mediums des Tanzes miteinander verknüpft hat. Diese vereint er auf paradoxe Weise mit der kompromisslosen Aufrichtigkeit und Kraft des beherzten Händedrucks eines bodenständigen Bauers mit Furchen in den Handflächen, die etliche Geschichten erzählen könnten. Erfrischende Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze und anregende Pfeffrigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen ist der 2016 Blaufränkisch von Heike und Gernot Heinrich schlichtweg nicht nur ein Bull's Eye, sondern ein Triple-20 Treffer beim Dartspiel. Alles genau richtig gemacht.

Sein geradliniger, kompakter Körper schwingt in gleichphasiger Harmonie mit feinkörnigem weichen Gerbstoff und einem hauchzart belebenden Säurenerv. Ein frohmütiger Vertreter seines Standes, der in aller Bescheidenheit seine Ecken und Kanten zu Tage bringt, dadurch ehrbaren Charakter beweist und

somit ungebremste Freude ins Glas bringt.

Garantierter Genuss auf hohem Niveau bei mehr als fairem Unkostenbeitrag.