

 **Heinrich**

Blaufränkisch Edelgraben

Leithaberg DAC

 , 750 ml

 Austria,

 9870003035



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6 g/l



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.

Charakter:

In rubinroter und dunkler Gestalt lässt es sich tief blicken in den Edelgraben. Dies bedarf Zeit, Luft und zumindest ein großes Glas. Mit der reibeisernen, doch wohligen Stimme eines Kavalierbaritons erzählt dieser Blaufränkisch von präziser dunkelbeeriger Frucht, Erdverliebtheit und pfeffriger Würze; und schafft es dabei leicht über zwei Oktaven hinweg. Sich seiner ungezäumten Kraft bewusst, präsentiert er sich am Gaumen druckvoll und griffig, schafft sich klammheimlich Raum, doch ist dabei positiv irritierend, mit feinfühligem Bedacht und kleinteiliger Finesse. In gelungener Gratwanderung zwischen Instinkt und Verstand lässt man sich im Glas an der Hand nehmen. Die, von Schwere losgelöste Dichte des 2015 Edelgraben weist den Weg entlang seines steinigen Nachhalls und bestätigt erneut die Wahrheit: „In der Ruhe liegt die Kraft“.

Wurzeln:

hat dieser Blaufränkisch in alten Weingärten in den südostexponierten zum Neusiedler See geneigten Hanglagen des Leithagebirges in Breitenbrunn, die vom gebietstypischen fossilienreichen Kalk- und Kalksandstein als auch von Glimmerschiefer geprägt sind.

Entstehung:

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgär-stander auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 28 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.