## Heinrich

# *Blaufränkisch Leithaberg DAC*

**2019, 750 ml**

**Österreich, Burgenland/Neusiedlersee**

**9870003127**

**Blaufränkisch/Lemberger**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 6 g/l |

## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geschmorte Pilze mit Estragon aus dem Ofen

Gebratene Forelle mit Mandelbutter

Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Feldsalat

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.04.2024

Der Blaufränkisch von Heinrich aus biologischer und biodynamischer Bewirtschaftung wurde ab Mitte September von Hand gelesen und anschließend spontan mit eigenen Hefen auf der Maische im Holzgärständer und Stahl vergoren. Er reifte 18 Monate auf der Hefe in Gärständern und in gebrauchten 500l Tonneaux.

**Farbe:**

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

**Nase:**

Der Blaufränkisch von Heinrich riecht, wie in einer Prüfung ein Blaufränkisch zu riechen hat, um seine Rebsortentypizität zu verdeutlichen: Die reife dunkle, doch nicht gekochte Frucht wird würzig umrahmt und erinnert an Brombeeren, reife Kirschen und Holunderbeeren. Dazu kommen Noten nach schwarzem Pfeffer, Feigen und ein Touch Zimtblüte - fertig ist das Aromaglas!

**Mund:**

Im Antrunk changiert er zwischen saftiger Frucht, feinkörnigem Gerbstoff und zügelloser Saufigkeit: Die Aromen der Nase spiegeln sich auch am Gaumen, die pikante Würze setzt den Blinker links und darunter brodelt es dunkelfruchtig wie Lava. Grip, Transparenz trotz Konzentration und reife Säure beschleunigen ihn auf 180gpm (Gulps per Minute).