Heinrich

Blaufränkisch Edelgraben Leithaberg DAC

2017, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003090

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l

Verkostzngsnotizen

von vom 24.07.2024

Was Gernot und Heike in den letzten Jahren aufgebaut haben, ist mehr als bemerkenswert! Er startete mit einen ha eigenem Weinberg und bewirtschaftet heute u?ber 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 legenda?ren Salzberg, aber auch mit dem Pannobile schmeckbar gemacht. Auf den Leithaberg hat er von Gols aus schon immer geschielt. Er hat auch schon fru?h 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 mo?glichst schonend verarbeitet werden ko?nnen. Ga?rung und Ausbau erfolgen meistens im Holz und immer o?fter in Amphoren, auch die Weißen sind oft maischevergoren und kaum geschwefelt und doch von der typischen Heinrich-Pra?zision 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-ständer auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 28 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

Weindatenblatt des Weingutes Heinrich