Heinrich

Blaufränkisch

2020, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003159

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gratin von Taleggio, Pfifferlingen und Birne (vegetarisch)

Rinderbrust in Senfsoße mit Speckkartoffeln

Ente knusprig mit dunkler Jus, Rotkohl und Klößen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.09.2025

Info:
Die harmonische Verknüpfung zweier Welten – die Ost- und die Westseite des Neusiedler Sees. Diese autochthone, burgenländische Paradesorte stammt sowohl von den kalk- und schieferhaltigen Leithaberg-Lagen als auch auf von den sandig-lehmigen Südhängen der Parndorfer Platte.

Vinifikation:
In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische und biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, 18 Monate im Holzgärständer und in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

Farbe:
Gedecktes Granatrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:
Der 2020er Blaufränkisch präsentiert sich perfekt gereift mit heller und dunkler Beerenfrucht, Veilchen, Rosmarin und Wacholder. Durch die deutliche Mineralität und die feine Holzwürze wird ihm Struktur und Facette bereits in der Nase verliehen. Bereitet schon beim Hineinriechen Spaß und Freude.

Gaumen:
Auf der Zunge überzeugt er mit saftiger Beerenfrucht, geschliffener Tannin Struktur und feiner, anregender Säure. Ein Wein für alle Tage, der nicht alltäglich ist und sich zu einer großen Vielfalt von Speisen wunderbar kombinieren lässt. Bodenständige Gerichte bevorzugt!