Heinrich

Zweigelt

2017, 1500 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003085

Zweigelt

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l

Speisempfehlungen

von Peter Müller

Fourme d'Ambert mit geschmorter roter Zwiebel und Süßkartoffelpüree

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Salsiccia mit Kirschtomaten und Rosmarin-Focaccia

(Fleisch)

Geschmorte Schweinsrippchen mit Auberginencreme, Paprika und Kichererbsen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 21.10.2019

Farbe:
Der Wein zeigt sich in hellem Rubinrot mit granatrotem Rand und violettem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:
Förmlich riechbare Wärme und, in Gestalt von Herzkirsche, wohltuende Geborgenheit bilden die Essenz dieses Zweigelts. Der Sorte entsprechend ist er geradlinig und klar. Dabei zeigt er frei- und ausgiebig seine dunkelbeerige Frucht. Diese hangelt sich von der Frische einer Weichsel über die verschmitzte Pfeffrigkeit von Preiselbeeren bis hin zur Behäbigkeit einer Schwarzwälder Kirschtorte. Er steht für heimelige Geborgenheit und erzählt wohltuende Geschichten aus den verschiedensten Winkeln des Neusiedlersees. Zugleich ist er eine grundehrliche Dokumentation seiner Herkunft und des Jahres 2017, das den Trauben auf dem Weg zur Erkenntnis ihres Schicksals die exorbitante Feinheit eines Brillantenschliffs mit auf dem Weg gegeben hat.

Gaumen:
Auch am Gaumen des 2017 Zweigelt von Gernot und Heike Heinrich werden von Sauer- bis Herzkirsche sämtliche Spielarten der Frucht im Kreistanz durch dekliniert, während feingliedriges, doch griffiges Tannin den Wein mit erdendem Tiefgang ausstattet. Bei aller Finesse und schier kühl wirkender Eleganz jedoch, ist und bleibt das Attribut, für welches diesem Zweigelt gänzlich das Herz aufgeht, schlichtweg eines: nämlich saftig.
Dem Jahrgang 2017 entsprechend präsentiert er sich vollmundig und von wohlwollender Reife mit griffigem, doch feingliedrigem Tannin und etwas mehr Speck auf den Rippen.
Um seinem Fruchtreigen freien Lauf zu lassen am besten bei 15-16° C einschenken.