

 **Heinrich**

# *Blaufränkisch*

 2019, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870003143

 Blaufränkisch/Lemberger

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 3 g/l

**Gesamtsäure:** 6.4 g/l

## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Schweinemedallions mit Pilzrahm und rotem Coleslaw

Clafoutis von Brokkoli und Mandeln

Carpaccio von Rote Bete mit Basilikum-Pesto und Kokosraspeln

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.01.2025

## Info:

Der Blaufränkisch von Heinrich vereint generisch beide Uferseiten des Neusiedler Sees. Während im Westen die Reben auf Kalk und Schiefer des Leithagebirges wachsen, gedeihen diese im Osten auf den Hängen der Parndorfer Platte auf sandigen, lehmigen Böden.

Die spontane Gärung dieser behutsam und mit der Hand eingebrachten Trauben erfolgt für zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank und wird auf der Maische belassen. Er reift im Anschluss für Jahre in gebrauchten 500l-Eichenfässern sowie in den Holzgärständern mit Ruhe und Geduld. Erst im Januar 2024 wurde dieses Gewächs aus 2019 abgefüllt. Hat ab.

## Farbe:

Dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen

## Nase:

Dunkel, kühl und erhaben baut er sich langsam auf. Reichlich Sauerkirsche sowie Cassis, Brombeere und Pflaume sorgen für dunkle bis säuerliche Eindrücke. Reife Himbeere und Maulbeere stehen direkt dahinter. Die Frucht ist zu jederzeit kompakt und erdig. Rote Bete unterstreicht diesen dunklen Eindruck. Reichlich nasser Kalkstein zeigt sich im Hintergrund. Seine etherische Seite ist verhalten. Nur zart zeigen sich Majoran und Oregano in getrockneter Form. Dadurch kann diese intensive Frucht intensiv und einladend auf uns wirken.

## Gaumen:

Der 2019er Blaufränkisch ist ein sehr ehrlicher Wein. Seine Reife ist perfekt und nicht ansatzweise im Vordergrund. Er ist in perfekter Balance. Seine adstringierende Säure gibt den Ton an. Er präsentiert sich filigran und seidig. Glatt in seiner Struktur und kühl im Mundgefühl. Null Tannin, das im Weg steht. Die Sauerkirsche kann richtig zupacken. Die Frucht ist generell glockenklar und herrlich schön. Seine kühlen Elemente passen sehr gut zu der leichten Würze. Im Hintergrund tritt eine feine

Kräuterwürze belebend und vertiefend in Erscheinung. Er ruht absolut in sich und behält seinen ehrlichen Charakter noch hoffentlich lange bei.