Salzberg 2017

Bio-Wein

Die Eisenfaust im Samthandschuh. Schwarzer Kern mit guter Seele. Stoffige Dichte und fleischige Würze.

Winzer: Heinrich
Region: Burgenland
Rebsorte: 50% Blaufränkisch, 50% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 30 Monate in 500l Eichenfässern
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Die perfekte Begleitung zum Steak

0.75 l – Bestellnummer n310317

Falstaff: 98 Punkte

Heinrich
Burgenland

Salzberg, Gabarinza, Alter Berg, Edelgraben - in den großen Einzellagen von Gernot & Heike Heinrich tun sich unterschiedliche Welten auf, die doch ein gemeinsames Ziel haben: Potenziale ausloten. Die Prämissen dafür sind kühle Kalksteilhänge am Leithaberg und eine modulierte Topographie mit wärmerem Klima rund um das Weingut in Gols. Biodynamische Bewirtschaftung, eine Handvoll autochthoner Rebsorten mit dem Blaufränkisch als Speerspitze und eine behutsame und bedachte Kellerarbeit geben die Richtung vor, Handarbeit und Handwerk ebnen den Weg, die Zeit geht ihn zu Ende. Neugier legt die Basis für eine fortwährende Evolution, der Austausch mit den Freunden und Partner von Pannobile und Respekt eröffnet zusätzliche Perspektiven. Alles mit dem Ziel authentische und individuelle Weine in die Flasche zu bekommen, die von ihrer Herkunft erzählen und dennoch Spielraum für eigene Interpretationen lassen.

Abbildung unverbindlich