



Blaufränkisch

Alter Berg
Weingut Heinrich

Anbaugebiet: Österreich / Leithaberg DAC

Rebsorte(n): Blaufränkisch

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 28 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2015

Der Blaufränkisch Alter Berg zeigt klare Aromen von Schwarzen Kirschen, feinen Röstaromen und einer mineralischen Tiefe in der Nase. Am Gaumen wirkt er präzise, kühl-elegant und getragen von feinkörnigen Tanninen, mit einem langen salzigen Finale. Insgesamt präsentiert er sich saftig, elegant und kraftvoll mit einer beeindruckenden Länge.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Perfekt zu Pilzgerichten, Rinderfilet, geschmortem Fleisch, Wild, Wurst-Spezialitäten und Terrinen. Ebenso sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Pasta mit Fleisch und gereiften Käsesorten.

Nicht nur für uns einer der besten Weinmacher in Österreich

Die Weine von Gernot und Heike Heinrich (im Bild) begeistern uns seit über 30 Jahren mit dem schönen Mix von Finesse und Kraft. Wir lernten die beiden bereits im Jahre 1993, an der berühmten italienischen Weinmesse Vinitaly in Verona, als junges, innovatives Winzerpaar kennen. Wir dürfen also schon auf eine lange, gemeinsame und erfolgreiche Partnerschaft zurückschauen. In der Zwischenzeit ist das Weingut mengenmässig gewachsen, die Infrastruktur im Keller ist im Laufe der Zeit mit den modernsten Mitteln ausgestattet worden und seit der Ernte 2010 wird biologisch produziert. Der Rebsortenspiegel des Weingutes wird stark von den heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent dominiert. Gernot zählt heute, zusammen mit seiner charmanten Frau Heike, zu den Elitewinzern Österreichs. Vom österreichischen Weinführer Falstaff wird das Weingut seit Jahren immer wieder mit Höchstnoten ausgezeichnet.

