



Salzberg

Weingut Heinrich

Anbaugebiet: Österreich / Burgenland QuW

Rebsorte(n): Blaufränkisch, Merlot

Bio-Information: Biodynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wird 30 Monate im grossen Fass (500 l) ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2013

Die Farbe ist satt und dunkel rubinrot. In der Nase begeistern Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Kräuter, Tabak, Vanille und Holz. Am Gaumen erfreut uns ein kompakter, extraktreicher, vielschichtiger Körper mit einem samtigen, reifen Tannin und einem angenehm füllenden Alkohol. Der Abgang ist lange anhaltend. Ein grosser Wein!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein ist ein herrlicher Begleiter zu gegrillten Fleischstücken, zu Zwiebelrostbraten und zu anderen Braten mit Saucen sowie zu cremigen Weichkäsesorten.

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.

