Heinrich

Salzberg

, 750 ml

Austria,

9870003101

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.9 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Geräucherte Rote Bete mit Schwarzbrot Crumble und Wildkräuter-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt im Pumpernickel-Mantel auf Sellerie-Mousseline und Beurre Rouge

(Fisch)

Rehrücken unter der Nusskruste mit Pfeffer-Kirschen und jungem Maiwirsing

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.05.2023

Der Salzberg ist eine sonnenverwöhnte Lage mit reiner Südausrichtung und liegt unmittelbar oberhalb des Weingutes. Sie umfasst eine breite Palette an Bodenformationen von tonig-schluffig über kalkig bis sandig-schottrig und bietet dem Blaufränkisch (und dem Merlot) damit perfekte Vorraussetzungen. Der Salzberg ist eine trockene Lage, was in kleinen, dickschaligen, dafür aber hocharomatischen und extraktreichen Trauben resultiert. Die werden von Hand gelesen, spontan vergoren und für drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, anschließend schonend mit der Korbpresse gepresst und 48 Monate in 500 Liter-Fässern ausgebaut, bevor sie ungeschönt und unfiltriert abgefüllt werden.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit schwarzem, blickdichtem Kern.

Nase:
Der 2018 Salzberg von Gernot und Heike Heinrich ist kein Wein, der einen sofort in den Arm nimmt und sich in plumper Vertraulichkeit ergeht. Man ahnt, dass hier Contenance angesagt ist, will man sich ihm nähern und man merkt schnell, dass man dafür mit etwas großem belohnt werden kann, wenn man denn nur etwas Geduld mitbringt. Konzentrierte dunkle Frucht, Herzkirschen, Zwetschgen und Maulbeeren, gefolgt von dunklen und erdigen Noten. Waldboden, Kaffee und Bitterschokolade nebst milden Gewürzen wie schwarzer Kardamom und Tonkabohne lassen derzeit nur erahnen, wozu der Salzberg mit einigen Jahren Flaschenreife fähig sein wird.

Mund:
Auch am Gaumen zeigt er sich momentan vielmehr als Versprechen denn in wahrer Größe. Dafür bedarf es zweifelsfrei mehrere Jahre auf der Flasche, um zu voller Statur zu erblühen. Druckvoll mit immenser Spannung droht er am Gaumen fast zu platzen und erzählt mit stiller Stille von Extrakt und Konzentration, bleibt jedoch stets transparent und seidig am Gaumen. Die Gerbstoffe sind feingliedrig wie niederfloriger Teppich mit einem Mundgefühlt wie feines Sandpapier. Sie verleihen ihm seine animierend herbe Adstingenz mit Noten nach Bitterschokolade. Die Säure agiert nonchalant im Hintergrund und koordiniert die kraftvolle Struktur am Gaumen. Die Karaffe ist obligatorisch in jugendlichem Stadium, ebenso der große Kelch.