



Gabarinja

2018, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003098

Blaufränkisch/Lemberger, Merlot, Zweigelt

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l



Speisempfehlungen

von Peter Müller

Gegrillte Aubergine mit gelben Tomaten, Beluga Linsen und Quinoa

Gebratenes Kalbsherz im Mangold-Safran-Omelette mit fruchtiger Chili-Vinaigrette

Gänsebrust mit karamellisiertem Chicorée, Estragon-Senf-Soße und Kartoffelgratin

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 23.11.2024

Farbe:

Der Wein zeigt sich in dunklem Rubinrot mit violettem Rand und opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:

Gebettet auf warmherziger Frucht wie Hagebutte, Blaubeere und, Adstringenz verheißender, Schlehe ist diese feinfühlige Vermählung der Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot dennoch ein unumstößlicher Fels in der Brandung. Zart-rauchige Würze von Zedernholz, Kakaoschale und Tabakblatt erfüllen den Wein mit Volumen, Wärme und Tiefe.

Mit Geduld, Luft und in einem großen Glas führt nach etwas Zeit ein aromatischer Pfad über Waldböden, die mit Moos und Steinpilzen bewachsen, sowie mit Herbstlaub bedeckt sind, genau dorthin, wo der Pfeffer wächst.

Gaumen:

Am Gaumen kommt der Gabarinza von Heike und gernot Heinrich zu seiner vollen Geltung. Er ist stoffig, kraftvoll und fleischig; dies allerdings definiert statt pompös und dadurch mit sich selbst im Reinen; nicht zuletzt dank der eingefangenen Frische des Jahrgangs. Seine Gerbstoffe gleichen in ihrer Engmaschigkeit und Exaktheit den Meisterstücken persischer Teppichknüpfung. Bloß, dass bei all der Dichte und Zierde dieser Teppich tatsächlich ein fliegender ist, der sich gekonnt der Schwerkraft widersetzt. Es sei denn, er fließt den genießerischen Rachen hinunter.