

 **Heinrich**

Blaufränkisch Edelgraben

Leithaberg DAC

 2015, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870003035

 Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Verkostungsnotizen

von vom 24.07.2024

Was Gernot und Heike in den letzten Jahren aufgebaut haben, ist mehr als bemerkenswert! Er startete mit einem ha eigenem Weinberg und bewirtschaftet heute u?ber 100 ha rund um Gols und am Leithaberg. Alle Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet. Gernot hat schon vor Jahren das Potential der Golser Lagen mit dem legenda?ren Salzberg, aber auch mit dem Pannobile schmeckbar gemacht. Auf den Leithaberg hat er von Gols aus schon immer geschickt. Er hat auch schon fru?h angefangen Trauben von dort zu kaufen, aber erst 2006 konnte er von seinem Traubenlieferanten die Weinberge erwerben. Im Keller ist alles so eingerichtet, dass Trauben und Weine mo?glichst schonend verarbeitet werden ko?nnen. Ga?rung und Ausbau erfolgen meistens im Holz und immer o?fter in Amphoren, auch die Wei?en sind oft maischevergoren und kaum geschwefelt und doch von der typischen Heinrich-Pra?zision und -Reinheit.

Charakter:

In rubinroter und dunkler Gestalt l?sst es sich tief blicken in den Edelgraben. Dies bedarf Zeit, Luft und zumindest ein gro?es Glas. Mit der reibeisernen, doch wohligen Stimme eines Kavalierbaritons erz?hlt dieser Blaufr?nkisch von pr?ziser dunkelbeeriger Frucht, Erdverliebtheit und pfeffriger W?rze; und schafft es dabei leicht ?ber zwei Oktaven hinweg. Sich seiner ungez?umten Kraft bewusst, pr?sentiert er sich am Gaumen druckvoll und griffig, schafft sich klammheimlich Raum, doch ist dabei positiv irritierend, mit feinf?hligem Bedacht und kleinteiliger Finesse. In gelungener Gratwanderung zwischen Instinkt und Verstand l?sst man sich im Glas an der Hand nehmen. Die, von Schwere losgel?ste Dichte des 2015 Edelgraben weist den Weg entlang seines steinigen Nachhalls und best?tigt erneut die Wahrheit: „In der Ruhe liegt die Kraft“.

Wurzeln:

hat dieser Blaufr?nkisch in alten Weing?rten in den s?dostexponierten zum Neusiedler See geneigten Hanglagen des Leithagebirges in Breitenbrunn, die vom gebietstypischen fossilienreichen Kalk- und Kalksandstein als auch von Glimmerschiefer gepr?gt sind.

Entstehung:

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weing?rten wurden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang Oktober, spontane G?rung, drei Wochen im Holzg?r-st?nder auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 28 Monate in gebrauchten 500 L Eichenf?ssern gereift.