Heinrich

Blaufränkisch Alter Berg Leithaberg DAC

2019, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003147

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mangoldgratin mit Pinienkernen (vegetarisch)

Hase mit Blaufränkisch-Schokoladensauce, Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

Rinderfilet im Lauchmantel gegrillt mit rotem Paprika Chutney

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.05.2025

Info vom Winzer:
Südostexponierte Hanglage in Winden am Lethagebirge. Oberhalb dieser herrlichen Riede steht der kühlende Wald unterhalb blickt man auf den Neusiedlersee, in den Zeilen wachsen riesige Kirschbäume und überall-in dem von kargem Kalkstein geprägten Boden-findet man die Millionen Jahre alten Fossilien aus dem Urmer, die diesem Wein die grandiose Mineralität verleihen.

Vinifikation:
Behutsame biodynamische Bewirtschaftung, Handlese Mitte bis Ende September, spontane Gärung, drei Wochen in der Amphore und auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 42 Monate in der Amphore und in gebrauchten 500l Eichenfässern gereift.

Farbe:
Tiefes Violett Rot, Schwarz im Kern.

Nase:
Was für ein Duft, schwarze Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren, Schlehe und Josta reihen sich aneinander. Mit Sauerstoff dringen deutliche Noten von Leder, Tabak, Holzrauch und Süßholz aus dem Glas hervor. Alles untermauert von wilden Kräutern und einer tiefgründigen und betörenden Mineralität, die Ihres gleichen sucht.

Gaumen:
Am Gaumen packt der 2019er Ried Windener Alter Berg Blaufränkisch förmlich zu mit animierender und zugleich abgeschliffener Gerbstoff- und Säurestruktur. Auch hier kommt die grandiose Mineralität perfekt zum Tragen und die fruchtigen Kirsch und Beerenaromen betören die Sinne. Sehr gutes Reifepotential, ein traumhafter Begleiter zu intensiven Schmor- und Grillgerichten!