Heinrich

Blaufränkisch Alter Berg Leithaberg DAC

2017, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003087

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lasagne von Porree mit Bleu des Causses und Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Rehschulter mit Johannisbeer-Gelee, dunkler Schokolade und Rosenkohl

(Wild)

Filet Mignon, gefüllt mit Kastanien und Pflaumen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.09.2022

Informationen zum Wein

Die Trauben dieses Blaufränkisch stammen aus der nach Südosten exponierten Hanglage Windener Alter Berg im Leithagebirge. Oberhalb dieser Riede steht der kühlende Wald, nach unten blickt man auf den Neusiedler See, in den Zeilen wachsen Kirschbäume. Der Boden ist geprägt von kargem Kalkstein. Die Trauben wurden Anfang Oktober handverlesen, danach erfolgte die spontane Gärung über drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische. Anschließend wurde schonend mit der Korbpresse gepresst und der Wein 29 Monate lang in der Kelleramphore und im gebrauchten 500-Liter-Eichenfass ausgebaut.

Farbe

recht transparentes Rubinrot

Nase

So dicht der *Alte Berg* in der Farbe wirkt, so intensiv und dabei kühl präsentiert er sich im Duft. Der erinnert an Schwarzkirschen und Sauerkirschen, Pflaumen und Schlehen, Erde und Unterholz mit feuchtem Waldboden und etwas Efeu. Hinzu kommen Noten von feuchtem Stein mit Petrichor, etwas abgehangenes Wildbret und fermentierter Kardamom.

Gaumen

Am Gaumen blüht er vor allem dann auf, wenn man ihn vorher karaffiert und danach in ein Burgunderglas einschenkt. Dann werden die immense Spannung und die vibrierende Mineralität, die in diesem schwarzdunkelfruchtigen Wein pulsieren, prägnant. Das ist ein Blaufränkisch von puristischer Klarheit und kühler Finesse, die aber angereichert werden von einer aufblitzenden süßen Frucht und von Hefenoten, die dem Blaufränkisch einen subtilen Charme verleihen.