



Heinrich, Zweigelt, 2018, Burgenland BIO

Österreich - Burgenland

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 12,0%

Enthält Sulfite

€ 18,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 13,95

Artikel: 2018 Zweigelt Heinrich Burgenland

Land: Österreich

Anbaugebiet: Burgenland, Neusiedler See

Kategorie: Rotwein trocken

Erzeuger: Heinrich

Rebsorte: Zweigelt

Alkohol: 12,0%

Restzucker: 1 g/l

Säure: 5,8 g/l

Farbe: Dichtes Schwarzrot mit leichter Trübung und violetter Rand.

Aroma: Die erste Nase mutet absolut blutig und eisenhaltig an. Das erinnert an die Weine der nördlichen Rhône. Etherische Noten von Pinien- und Tannenwäldern, Minze und Eukalyptus schieben direkt hinter her. Moos, Unterholz sowie ein wenig Baumrinde vermitteln balsamische wie auch waldige Aromen. Blumenerde und Waldboden ergänzen dies gefällig und ideal balanciert. Alles in allem wirkt das ansprechend rustikal mit viel Schliff und Finesse. Heidelbeeren, Cassis, Holunderbeeren und Sauerkirschen kontern mit reichlich Frucht. Im Hintergrund breitet sich langsam aber sicher Muskatnuss aus.

Geschmack: Im Antrunk dann im Kontrast dazu. Er zeigt sich äußerst saftig, schlank und enorm kühl. Der Mundraum fühlt sich wie in Seide gehüllt an. Die Frucht präsentiert sich von einer kleinbeerigen und willkommen säuerlichen Seite. Den blutigen Charakter weist er in Form von Trinkfluss, knackigem Mundgefühl und hohem Speichelfluss erneut auf. Die würzigen Aromen des Waldes kommen im Nachhall nur untergeordnet zum Vorschein.

Trinktemperatur: 16 °C

Serviervorschläge: Rote Bete aus dem Salzteig mit Walnuss-Crumble und Basilikum-Pesto; geschmortes Short Rip vom Rind mit Pastinake, Kräuteröl und gebranntem Salatherz; Hirschgulasch mit Rahmwirsing, Serviettenknödeln und Preiselbeersauce.

Verkostungsnotiz und Speiseempfehlung: Marian Henß vom 15.01.2022, Copyright Marian Henß und Vinaturel.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus den ebenen, humosen Lagen im Heideboden, den schottrigen Lagen auf der Parndorfer Platte und den kalkstein- und schieferhaltigen Hängen des Leithagebirges.

Biologische Bewirtschaftung der Weingärten.

Handlese Ende August 2018. Spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen. 31 Monate in Holzgärständern und 500 Liter Eichenfässern gereift.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Österreich

Unternehmen: Weingut Heinrich GmbH

Anschrift: Baumgarten 60, 7122 Gols Österreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.12.2023