

2011 Salzberg (ME/BF) Weingut Heike und Gernot Heinrich

Die Lage Salzberg liegt in Gols und weist ganz unterschiedliche Böden vor, von Ton über Schluff, Kalk, Sand bis hin zu Schotter. Hier wachsen vor allem Blaufränkisch und Merlot Trauben.

Die sonnenbeschienene Lage kann sehr warm werden, die Trauben dort sind klein und dickschalig und enthalten wenig Wasser – die beste Grundvoraussetzung für straffe, konzentrierte, komplexe Weine.

Die Trauben werden spontan vergoren und reifen danach 30 Monate in Barrique.

Wunderschöne komplexe Nase, süße Waldbeeren, Nougat, reife Zwetschke, etwas Tabak und getrocknete Kräuter, Zedernholz. Am Gaumen kraftvoll, reife, zupackende Tannine, die dem wEin enorme Länge geben. Aromen von Bitterschokolade, saftige Beeren, feine Extraktsüße, Holzwürze im Abgang.

noch seine Zeit auf der Flasche, also bitte um Geduld, was dann kommt, wird spektakulär.

Ein Wein, der noch etwas Zeit benötigt, aber was dann kommt, wird spektakulär.

Tip: unbedingt dekantieren!

Auch in den Jahrgängen 2017, 2015 und 2013 erhältlich.

97 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

<http://www.magvinum.com/web/wp-content/uploads/2021/06/Preisliste-Privat-2021.pdf>