

2015 Heinrich Gernot und Heike Gabarinza

Gernot und Heike Heinrich gehören zu den ganz Großen in der österreichischen Rotwein-Szene. Seit 2006 folgen sie strikt den Prinzipien des biodynamischen Weinanbaus und arbeiten äußerst reduziert im Keller. Neben der Spontangärung und der wochenlangen Maischestandzeit ist es die Zeit, die die Weine prägt und unverwechselbar macht.

Der 2015er ist eine Cuvée aus 40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch und 30% Merlot. Die Ried Gabarinza liegt in Gols etwas weiter vom Neusiedlersee entfernt und bringt eine feine kühle Stilistik mit sich. Die 23 ha große Lage besteht aus zwei Wellen (langer und kurzer Gabarinza) und flacht relativ steil ab. Die Böden bestehen aus magnesiumhaltigen Sand und Lehm mit einem humusreichen Oberboden.

In der Nase zuerst dunkle Waldbeeren, Brombeer-Marmelade, dunkle Herzkirschen. Danach kommen Anklänge von Schokolade, moosiger Waldboden, Kräuter und Tabak dazu. Am Gaumen wieder saftige, reife Kirschen, Nougat, finessenreich und fein strukturiert, gute Balance aus feinkörnigen Tanninen, eleganter Säure, Würze und Extraktsüße. Bereits zugänglich, jedoch bin ich überzeugt, dass dieser Wein in den nächsten fünf Jahren noch sehr viel an Potenzial zulegen wird.

96 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

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