

2017 Blaufränkisch Alter Berg und Blaufränkisch Edelgraben Weingut Heinrich

Die Kraft für das Weinschaffen schöpfen Heike und Gernot Heinrich aus Gols durch die kompromisslose Überzeugung zur biodynamischen Bewirtschaftung ihrer Weingärten – ein Weg, den die beiden schon seit 15 Jahren gehen. Im Keller ist der Wein der Star und es wird so wenig wie möglich eingegriffen, dass den Ursprung oder die Herkunft des Weines trüben würde.

Die Lagen Alter Berg und Edelgraben sind zwei Top Blaufränkisch Lagen am Leithaberg. Der Alter Berg ist ein Kalksockel mit Steine und Felsbrocken und karger Humusauflage. Dadurch entstehen Blaufränkisch, die sich durch salzige, florale und kühle Aromen auszeichnen und eine kompakte, feste Struktur besitzen. Der 2017er ist noch etwas verhalten, rote Waldbeeren, feine Gewürze, etwas Leder. Am Gaumen sehr saftig, eleganter Körper, salzig-zitronig im Abgang. Der Wein wird sicherlich durch die Flaschenreife enorm profitieren.

Am Edelgraben gehören dem Weingut Heinrich die obersten Parzellen, wo es kühl und zumeist sehr windig ist. Hier findet man neben Kalk- auch viel Schiefergestein vor, karge Verwitterungsböden, die

von den Blaufränkisch Reben einiges abverlangen. Der Edelgraben 2017 ist schon etwas zugänglicher, feine Beerenfrucht, etwas Kirsche, am Gaumen schöne Extraktsüße, reife, feinkörnige Tannine, elegant strukturiert, langer Nachhall.

Ein Tip: Wenn ihr die Weine jetzt schon genießen wollt – unbedingt ein bis zwei Stunden vorher dekantieren! Noch ein Tip: wir haben von beiden Lagen noch den Jahrgang 2015 lagernd!

2017 Blaufränkisch Alter Berg: 97 MDR Punkte

2017 Blaufränkisch Edelgraben: 96 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

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