

HEINRICH



Gabarinza 2012

CHARAKTER

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Einladender Duft nach Waldbeerenkonfit und Orangenzesten, Anklänge von Heidelbeeren unterstreichen das attraktive Bukett. Die Gerbstoffe sind angenehm präsent, schokoladig und langanhaltend. Ein kraftvoller Wein mit Spannung aus einem großen Jahrgang.

WURZELN

Er trägt den Namen einer der ältesten und besten Golser Hanglagen. Die gegen Südwesten geneigten Weingärten sind geprägt von eiszeitlichem, rotem Terrassenschotter sowie von feinkörnigen sandig-lehmigen Sedimentböden. Dieser Vielgestaltigkeit der Böden begegnen wir mit den Sorten Zweigelt (40%), Blaufränkisch (30%) und Merlot (30%).

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Bewirtschaftung der Weingärten erfolgt nach biodynamischen Richtlinien von Respekt. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen. 20 Monate in gebrauchten 500 Liter Fässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Merlot • 14.0% Vol. • 5.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L

Formate (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0, 6.0, 9.0

Abgefüllt Mitte Juli 2014