

# HEINRICH



Ried Golser

## Gabarinza 2015



### CHARAKTER

Gebettet auf warmherziger Frucht wie Hagebutte, Blaubeere und, Adstringenz verheißender, Schlehe ist der Gabarinza dennoch ein unumstößlicher Fels in der Brandung. Mit Geduld, Luft und in einem großen Glas führt nach etwas Zeit ein aromatischer Pfad über Waldböden, die mit Moos bewachsen und Herbstlaub bedeckt sind, genau dorthin, wo der Pfeffer wächst.

Am Gaumen kommt er zu seiner vollen Geltung. Gabarinza ist stoffig, kraftvoll und dicht; dies allerdings definiert statt pompös und dadurch mit sich selbst im Reinen. Seine Gerbstoffe sind eingebettet wie 200 Jahre alte Pflastersteine in den Vororten von Florenz: Einerseits glatt, glänzend und abgerundet, andererseits geben sie stetig der romantischen Kutschfahrt den urtümlichen Reiz, den diese benötigt. Um diesem Wein gänzlich gerecht zu werden, lässt man vorerst die ungeduldigen Finger vom Korkenzieher. Zwölf Flaschen kaufen und ab 2020 jährlich eine trinken. In den Jahren 2026-2029 auch zwei.

Die Rechnung geht bloß leider nicht auf. Ersetze 12 durch 24.

### 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, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 18 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Merlot • 13.5 % Vol. • 5.6 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L  
Formate (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0, 6.0, 9.0 • Abgefüllt Ende April 2017