

HEINRICH



Ried Golser

Gabarinza 2016



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 fleischig; dies allerdings definiert statt pompös und dadurch mit sich selbst im Reinen; nicht zuletzt dank der eingefangenen Frische des Jahrgangs 2016. Seine Gerbstoffe gleichen in ihrer Engmaschigkeit und Exaktheit den Meisterstücken persischer Teppichknüpfung. Bloß, dass bei all der Dichte und Zierde dieser Teppich tatsächlich ein fliegender ist, der sich gekonnt der Schwerkraft widersetzt.

Um diesem Wein gänzlich gerecht zu werden, lässt man vorerst die ungeduldigen Finger vom Korkenzieher.

Oder, besser noch, deckt sich ein mit der entsprechend ausreichenden Menge an Flaschen.

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, 21 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Merlot • 13.0 % Vol. • 5.7 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L

Formate (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0, 6.0, 9.0 • Abgefüllt Anfang August 2018