

HEINRICH



Ried Golser

Gabarinza 2017



CHARAKTER

Gebettet auf warmherziger Frucht wie Hagebutte, Preiselbeere und Schlehe ist der Gabarinza 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 mit Bedacht statt Lautstärke und dadurch mit sich selbst im Reinen - nicht zuletzt dank der eingefangenen Saftigkeit des Jahrgangs 2017.

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 Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot.

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, 28 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

35% Blaufränkisch, 35% Merlot, 30% Zweigelt • 13.0 % Vol. • 5.8 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L

Formate (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0, 6.0, 9.0 • Unfiltriert abgefüllt März 2020