

HEINRICH



Ried Golser
Gabarinza 2019



demeter



CHARAKTER

Gebettet auf beherzter Frucht wie Hagebutte, Preiselbeere 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 mit Bedacht statt Lautstärke und dadurch mit sich selbst im Reinen; nicht zuletzt dank der eingefangenen Saftigkeit des Jahrgangs 2019. Seine Gerbstoffe gleichen in ihrer Dichte und Exaktheit den Meisterstücken persischer Teppichknüpfung. Bloß, dass bei all der Fülle 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 Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, über 4 Jahre in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

50% Zweigelt, 25% Blaufränkisch, 25% Merlot • 14 % 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 • Unfiltriert abgefüllt Ende April 2024