

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## Heinrich, Zweigelt

Region: Burgenland  
Erzeuger: Weingut Gernot Heinrich - Neusiedlersee  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Zweigelt  
Bestell-Nr.: OBL020212

*Dieser von Meisterhand vinifizierte Zweigelt demonstriert eindrucksvoll, dass diese autochthone Rebsorte Heinrichs heimliche Liebe darstellt, „mit der er umzugehen versteht wie kaum ein anderer“, so FALSTAFF, der Gernot auch zu Österreichs „Winzer des Jahres“ kürte! Tolle, intensive Farbe von sattem Purpur-Violett. In der Nase rauchig, würzig, mit intensiver Kirschen-, Brombeeren- und Cassisfrucht, dazu noble Bitterschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen kommen reife Weichseln hinzu, Veilchen und etwas Mokka gar, vom sensiblen Holzbausbau herrührend. Und wie saftig, frisch und voller Kraft – bei aller beispielhaften Eleganz! Für einen Wein dieser ungemein fairen Preisklasse eine schier unglaubliche Würze und innere Dichte! Dieser wunderschöne Trinkwein begeistert durch einen feinen Schliff und eine herrliche Mineralität (Ursache hierfür sind die hervorragenden Kalkböden, auf denen die Trauben wachsen), er ist extraktreich und wirkt bereits jetzt sehr harmonisch, wegen seiner traumhaft cremigen Textur in Kombination mit seiner animierenden Frische. Dazu besitzt er saftige, zart süßliche, seidige, verführerische Tannine und zeigt im langen Nachhall florale und kräuterwürzige Aromen sowie einen dezenten schokoladigen Touch. Superb gelungen! Seinem sehr guten Jahrgangsvorgänger aufgrund seiner klassischen, kompakten, jugendlichen Eleganz nochmals – einen Tick – überlegen, ein absoluter Preis-Leistungshammer mit dem gewissen Drive! Schmeckt einen Tag nach der Öffnung fast noch besser. Potential bis nach 2020. Tino Seiwert: „In dieser attraktiven Preisklasse einer meiner absoluten Lieblingsweine. Fast unglaublich gut. Für das Geld gibt es auf der ganzen Welt nichts Besseres, wenn man Eleganz und Finesse mehr schätzt als lustvolle Opulenz!“*

