

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



Zweigelt

Region: *Burgenland*
Erzeuger: *Weingut Gernot Heinrich - Neusiedlersee*
Alkoholgehalt: *12,0 % vol.*
Rebsorte: *Zweigelt*
Bestell-Nr.: *OBL020217*

Dunkelfruchtiger, würziger Zweigelt mit hohem Trinkfluss

Der Zweigelt, eine noch junge Rebsorte mit den Elternteilen Blaufränkisch und St. Laurent, hat die Herzen der Österreicher und ihrer Anreiner im Sturm erobert. Allein zwischen 1999 und 2009 hat sich der Bestand der roten Rebsorte verdoppelt und sie auf den ersten Platz im Rebsortenspiegel befördert. Was ist möglich mit dieser Sorte? Das zeigt Gernot Heinrich mit seinem 2017er Zweigelt auf beeindruckende Art und Weise. Heinrichs Zweigelt steht für Heimat, Geborgenheit, Wärme und gleichzeitig für einladende Offenheit, Frische und Trinkfluss. Und ist das nicht etwas, das wir alle schätzen?

Die Reben, die Heinrich für diesen Zweigelt nutzt, sind im Durchschnitt 30 Jahre alt und stammen aus zwei Gebieten im Burgenland. Die Hänge des Leithagebirges westlich des Neusiedlersees bieten Kalkstein und Schotter. Die Böden der östlich vom See gelegenen Parndorfer Platte liefern Humus, Heideboden und Schotter. Die Weinberge sind durchgängig biologisch zertifiziert. Nach Handlese und spontaner Gärung blieb der Zweigelt für zwei Wochen teils im Edelstahl- und teils im Holzfermenter. Danach durfte er 13 Monate im großen, sich nach oben hin verjüngenden, Fuder – in Österreich heißen diese Behälter Holzgärständer – und in gebrauchten 500-Liter-Fässern reifen. Im Duft zeigt sich bei diesem tief rubinroten Wein eine Melange von roter und dunkler Beerenfrucht, reifen Kirschen, saftigen Zwetschgen und roten Äpfeln. Dazu kommt eine leicht erdige Note von roten Beten, feuchtem Waldboden und Unterholz. Das suggeriert nicht nur Frucht und Frische, sondern auch eine Griffigkeit und Bodenständigkeit, die sich am Gaumen direkt einfindet. Dort dominiert zwar ebenfalls die sehr saftige, von Kirschen geprägt Frucht, doch das Erdige führt zu einer feinen Textur wie auch der Gerbstoff, der bei diesem Zweigelt zart und seidig ausfällt. Typisch für Heinrich ist die klare Säurestruktur. Die Säure ist reif, bleibt aber frisch und durchzieht den Wein bis ins Finale. Das sorgt für Trinkfreude und Lust auf ein zweites Glas.



Kontrollstelle: AT-BIO-402