

Blaufränkisch

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Gernot Heinrich - Burgenland
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL020316

Wenn Finesse und Trinkfluss zusammenfinden, ist man bei Heinrichs Blaufränkisch angelangt.

Es ist wohl selbstverständlich, dass sich der vielleicht bekannteste österreichische Rotwein-Winzer in besonderer Weise auf die Paraderebsorte des Alpenlandes versteht, den Blaufränkisch. Und trotzdem oder gerade deshalb ist es so sympathisch, dass bereits seine Einstiegsweine ungeachtet seines Ruhms nicht wirklich viel Geld kosten und dazu noch so viel Substanz zu bieten haben. Der 2016er Jahrgang zeigt das auf besondere Weise; denn hier spricht natürlich auch der Jahrgang ein gewichtiges Wörtchen mit. Und der war angenehm kühl, was sich sowohl auf die Art der Frucht als auch auf die Säurestruktur ausgewirkt hat. Die Trauben, die Heinrich für diesen Wein verwendet hat, stammen aus biologisch zertifizierten Weinbergen am Leithagebirge und von der Parndorfer Platte bei Gols, Heinrichs Heimatort. Am Leithagebirge dominieren kalkig-schottrige Böden, bei Gols sind es südlich gelegene und eher sandig-lehmige Böden, auf denen sich diese graziöse Rebsorte wohlfühlt. Bei Gernot Heinrich wurden die Trauben Mitte September bis Anfang Oktober 2016 von Hand gelesen, weitgehend entrappt und spontan vergoren. Die Gärung erfolgte über zwei Wochen in Edelstahlfermentern und Holzgärständern. Der anschließende Ausbau fand wiederum in Holzgärständern und gebrauchten 500-Liter-Fässern statt, die im Wein eine feine Spur von Eichenholz hinterließen. Allein, dass die Heinrichs dem Basis-Blaufränkisch 21 Monate Zeit für die Reifung gönnen, ist schon phänomenal und drückt sich im Wein in seiner besonderen Struktur und Klarheit aus. Der rubinrote, leicht



Kontrollstelle: AT-BIO-402



transparente Blaufränkisch öffnet sich zunächst ein wenig widerwillig sowie reduktiv und präsentiert Noten von Schlehen, von ein wenig frischem Teer und Lakritze. Der Wein hat überhaupt nichts dagegen, wenn man ihn in die Karaffe schüttet und wenn er ein wenig Luft ziehen kann, um sich zu entspannen. Dann blüht er auf, zeigt leicht violette florale Noten, ein wenig Pflaume, immer mehr schwarze Kirschfrucht, Blaubeeren sowie Kräuter, Leder, Grafit und Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein so elegant wie frisch mit druckvoller Säure und seidiger, aber markanter Gerbstoff-Textur. Der Wein hat Kraft, allerdings die Kraft eines Tänzers, der diese in Geschmeidigkeit umwandelt. Vergleicht man ihn mit dem charmanten Zweigelt, dann hat der Blaufränkisch immer mehr Ecken und Kanten zu bieten, was ihm einen ganz eigenen, aber liebenswerten Charakter verleiht; denn alles in allem ist dieser Blaufränkisch voll von Finesse und Energie, voll von dunkler Frucht und feiner Würze. Er besticht durch Eleganz und bleibt doch immer angenehm bodenständig und heimatverbunden.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, bis 2023

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	22 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	45 mg/l
Gesamtsäure	6,4 g/l	Analysedatum	27.02.2018

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333