

Zweigelt (2018)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Gernot Heinrich - Burgenland
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Zweigelt
Bestell-Nr.	OBL020218

Saftig und charmant – die Tugenden des „Zweigelt“ von Gernot und Heike Heinrich

Der Zweigelt ist Österreichs Fluch und Segen gleichermaßen. Er steht vor allem für viele eher belanglose und sehr alltägliche rundgeschliffene Weine. Damit hat der Zweigelt, eine noch junge Rebsorte mit den Elternteilen Blaufränkisch und St. Laurent, 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. Dass man diese Sorte auch anders interpretieren kann, zeigen die Heinrichs. Der Zweigelt von 2018 steht nach Heinrichs eigener und nachvollziehbarer Aussage für Heimat, Geborgenheit, Wärme und gleichzeitig für einladende Offenheit, Frische und Trinkfluss. Die Reben, die die Heinrichs für diesen Zweigelt nutzen, 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 verfügen über Humus, Heideboden und Schotter. Die Weinberge sind durchgängig biologisch und biodynamisch zertifiziert. Nach Handlese und spontaner Gärung blieben die Trauben für zwei Wochen teils im Edelstahl- und teils im Holzfermenter. Danach durfte der Wein über 31 Monate hinweg im großen sich nach oben hin verjüngenden Fuder – in Österreich heißen diese Behälter Holzgärständer – und in gebrauchten 500-Liter-Fässern reifen. Der pupurrote Zweigelt öffnet sich mit einer Mischung aus roten und dunklen reifen, aber knackigen Beerenfrüchten in Verbindung mit einer leicht zartbitteren



Kontrollstelle: AT-BIO-402



handwarmen Schokolade, mit Noten von Kirschen, etwas warmem Waldboden und der leicht erdigen Note von Rote Bete und Wurzelwerk. Am Gaumen dominiert zwar die sehr saftige, von Kirschen geprägte Frucht, doch das Erdige, der leichte Holzeinsatz und der Gerbstoff, der bei diesem Zweigelt zart und seidig ausfällt, führen zu einer feinen Textur. Typisch für Heinrich ist die klare Säurestruktur. Die Säure ist reif, bleibt aber frisch und durchzieht den Wein bis ins Finale. Daher ist der Wein ungemein saftig. Alles ist geschliffen fein und definitiv das Gegenteil jeglicher Belanglosigkeit.

Jetzt trinken oder auch die nächsten Jahre bis 2028. Das Potential hat er – und auch einen Glaskorken, der langsames Reifen garantiert.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	11 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	20 mg/l
Gesamtsäure	5,8 g/l		