

Heinrich Leithaberg Blaufränkisch

Rødvin / Østerrike / Burgenland

Produsent: [Heinrich](#)

Årgang: 2018

Land: Østerrike

Distrikt: Burgenland

Område: Leithaberg

Drue: 100% blaufränkisch

Veil. pris horeca: 255.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 319.9,-

EDP nr. : 4943064

SAP nr. : 9076644

Vinmonopol nr. : 8168701

Innhold:

Syre: 6.2

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

Om produsenten

Gernot og Heike Heinrich grunnla sin vingård i 1990 med bare én hektar og har jevnt og trutt vokst til 90 hektar i dag. Heinrich var en av de første i regionen som på begynnelsen av 1990-tallet gikk over fra enkle hvitviner til røde av høy kvalitet, og ble kjent for kraftige røde blendviner som Salzberg, Gabarinza og Pannobile.

Siden 2014-årgangen har stilen til Heinrich imidlertid endret seg drastisk. Fokus er nå rettet mot en linje med naturviner produsert med minimal intervensjon i kjelleren, og Blaufränkisch fra den nærliggende Leithaberg DAC. I dag lager de hele spekteret av vin med stor suksess, alt fra vitt og røtt til pet nat og ikke minst oransjevin. Stilen på vinene deres har utviklet seg enormt og de har forlatt kraft og ekstraksjon for livligere viner med lavere alkohol og økt friskhet.

Vindistriktet Neusiedlersee, oppkalt etter innsjøen Neusiedl, ligger nord og øst for innsjøen og er hjemmet til Heinrich vingård. Den modererende effekten av innsjøen kombineres med det varme klimaet, og dens jordsmonn gir ideelle forhold for røde druesorter. Vinmarkene til Heinrich finns i tre hovedområder: Heideboden (sandjord som strekker seg fra landsbyen Gols til bredden av innsjøen Neusiedl); Parndorfer Platte (lavtliggende åser med grusjord i nærheten av vingården); og Leithaberg (en høyde med kalkstein og skiferjord på den nordvestlige kanten av innsjøen).

Heinrich konverterte til biodynamikk i 2006 og er medlem av Respekt, et sertifiseringsorgan for biodynamisk vindyrking i Østerrike. Alle vinene gjæres spontant og blir ofte liggende med skallet i flere uker. Vinene forblir på bunnfallet i en lengre periode og vinifiseres hovedsakelig på amforaer og gamle, nøytrale eikefat. Gernot sier, «vi gir vinene god tid til å modnes, tiden som knapt noen har i dag,» og legger til «det er fremfor alt tid som former vinene våre.»

Mer om vinen

Druene kommer fra Leithaberg. Jordsmonnet domineres av fossilrik kalkstein, kalksandstein og skifer.

Vinifikasjon

Håndhøstet. Skånsomt presset i kurv. Spontangjæring. 3 ukers maserasjon på skallene i trekar. Lagret i 38 måneder i amforaer og store brukte eikefat.

Smaksbeskrivelse

Tett blårød. Duft av mørke og røde bær, jordlige toner. Tørr og fyldig. Faste, fine tanniner og god friskhet. Fruktdrevet med tydelig mineralitet.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Storvilt