



Martel.
Wein genießen.

Gabarinza 2019

Burgenland, Qualitätswein Österreich bio
Gernot Heinrich



Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot



2019



Burgenland



Hartkäse, Nordafrikanische & libanesische
Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



bio-dynamisch



14.00 % Vol.



schwerer Wein

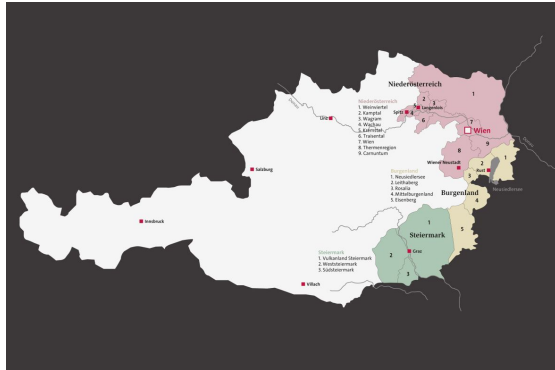


Gernot Heinrich

Zum Wein


Der Gabarinza, einer der grossen Weine Österreichs, reift gut 20 Monate in 500-Liter Eichenfässern. Er begeistert mit einer Aromatik nach eingelegten Beeren, mit geschmeidigen Tanninen und kraftvoll-elegantem Körper. Der spezielle Name dieser Spitzenlage in unmittelbarer Nachbarschaft zum Kultrebbberg Salzberg geht auf einen Rodungsbegriff zurück, den «Gabenriss». Die jahrgangsspezifische Assemblage wird aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot gekeltert.

Winzerportrait Weingut Heinrich





Gernot Heinrich, Besitzer

Weingut

 1990


 90 ha

 Besitz: Gernot und Heike Heinrich
Gutsleitung: Gernot und Heike Heinrich
Weinbereitung: Gernot Heinrich


 Weiss: Chardonnay, Gewürztraminer, Weissburgunder, Grauburgunder
Rot: Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt

 Kalk, Lehm, Schiefer

Anbau

 biodynamisch
Demeter, respekt-BIODYN, Bio-zertifiziert gemäss LACON

Keller

 Vegan-zertifiziert

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Heinrich ist ein Betrieb, der Naturverbundenheit eine Stufe weiterdenkt. Eigene Schafe, vitale Böden, höchste Biodiversität. Zukunftsweisend. Von hier stammen Weine mit natürlichem Trinkfluss, nie schwer, immer frisch und bekömmlich. Der Fokus liegt klar auf Wein als Essensbegleiter. Trinkigkeit, Frische und Balance stehen über allem.

Einzigartig

Heike und Gernot Heinrich gehören zu den Biodynamie-Pionieren Österreichs. Ihr Rotwein Salzberg gilt international als Kultwein und steht exemplarisch für den kompromisslosen Qualitätsanspruch des Weinguts.

Überblick

Das Weingut liegt in Gols, geprägt von warmen pannonischen Luftmassen. Die nahegelegenen Hanglagen des Leithagebirges sind deutlich kühler und bringen zusätzliche Spannung. Kalk- und Schieferböden dominieren. Seit 2006 wird biodynamisch gearbeitet. Im Keller erfolgt eine minimalistische, aber begleitete Intervention. Es muss blitzsauber sein, und das ist es auch. Spontangärung, langer Ausbau in Tonneaux, grossen Holzfässern und Amphoren.

Emotionen

Wir ziehen den Hut. Für uns ist der Name Heinrich untrennbar mit Mut und Konsequenz verbunden. Er steht für kompromisslose Nachhaltigkeit und gelebte Biodynamie. Die bewusste Abkehr von dominanter Holzexpression hin zu tonischeren, belebenden Weinen zeugt von grosser Courage.

«Biodynamische Spitzenweine
aus dem Burgenland mit
Vorbildfunktion.»

— Martel über Gernot Heinrich

Impressionen

