Martel.
Wein geniessen.

Pannobile 2021

Burgenland, Qualitätswein Österreich bio
Gernot Heinrich



- Zweigelt, Blaufränkisch
- 2021
- 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
- 13.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Gernot Heinrich

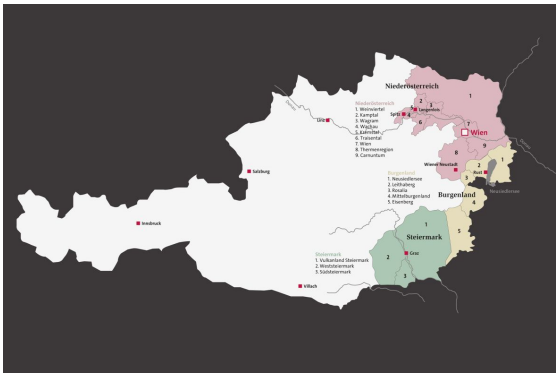
Zum Wein

Die Winzergemeinschaft Pannobilewurde 1994 von einer Handvoll ambitionierter Produzenten aus Gols im Burgenland gegründet, darunter auch Heike und Gernot Heinrich. Gemeinsames Ziel war es, das Beste aus dem Golser Terroir herauszuholen. Jeder Betrieb vinifiziert seinen eigenen Pannobile, eine Cuvée aus heimischen Rebsorten. Heinrichs Pannobile aus Blaufränkisch und Zweigelt verbindet saftige Kirschenfrucht, Eleganz und innere Kraft. Ein Wein mit Spannung und erkennbarer Herkunft. Das pannonische Klima (darauf bezieht sich der Name des Weins) prägt die Region rund um den Neusiedlersee entscheidend. Es ist kontinental geprägt, mit heissen, trockenen Sommern und kalten Wintern. Der nahe See wirkt temperaturausgleichend.

© Martel AG St.Gallen

Österreich / Burgenland

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

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen





© Martel AG St.Gallen