

Neusiedlersee *Österreich*

HEINRICH GERNOT UND HEIKE SALZBERG HEINRICH GERNOT & HEIKE, GOLS



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Heinrich Gernot und Heike
Traubensorte(n):	Blafränkisch, Merlot
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C

Das Aushängeschild von Heinrich, der Wein trägt den Namen einer der ältesten und besten Golser Hanglagen, die gegen Südwesten geneigten Weingärten sind geprägt von rotem Terrassenschotter sowie von feinkörnigen sandig-lehmigen Sedimentböden. Ein Cuvée aus 50% Merlot und 50% Blafränkisch. Schwarzer Kern mit guter Seele! In der Nase sehr dicht, Powidl, dunkle Waldbeeren, Unterholz mit erdigen Aromen, Rote Beete, Lorbeerblätter, Zedernrinde, sehr facettenreich. Am Gaumen stoffig mit fleischiger Struktur, das feingranulare reife Tannin gibt ihm eine feine Textur, die feine Säure unterstreicht dies, dann kommen Bleistift, Schwarzkirsche und dunkler Schokolade ins Spiel, auch wieder blättrige Nuancen. Schon in seiner Jugend groß(artig), der vielleicht beste Salzberg ever!

Produzent

Heinrich Gernot und Heike - Der Rotwein-Star sterreichs! In unglaublich kurzer Zeit hat sich Gernot Heinrich seinen Spitzenplatz erarbeitet und einen grossen, modern geführten Betrieb aufgebaut. Mit kompromissloser Präzision im Weinberg wie im Keller macht Gernot Heinrich grosse reinsortige Weine vom Zweigelt, Blafränkisch, St. Laurent und Pinot Noir sowie wunderbare Cuvéés wie der Pannobile und den Gabarinza, nur noch übertroffen vom grandiosen Salzberg (Grand Cru ist hier wahrlich die richtige Bezeichnung). Die beiden letztgenannten zählen regelmässig zu den Top-5 Rotweinen des Landes und sind nicht nur deshalb immer knapp und früh ausverkauft.