

Naam van de wijn: RED

Producent: Gernot Heinrich

Herkomstbenaming: Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): voornamelijk zweigelt, st. Laurent en blaufränkisch (varieert elk oogstjaar)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Gernot Heinrich heeft weinig woorden nodig om zijn wijnverhaal te vertellen: zweigelt, blaufränkisch en St. Laurent (oude pinot kloon) vertolken de hoofdrol, pinot noir, chardonnay en weißburgunder de bijrollen. Het spektakel wordt geregisseerd door Gernot Heinrich en Moeder Natuur vanuit een holistische, biodynamische beleving, waarin traditie en innovatie op eigen wijze elkaar vinden. De wijngaarden van Gernot Heinrich liggen in Gols, Neusiedlersee, tussen het beroemde meer en de grens met Hongarije. In de directe omgeving van het wijnhuis bevinden zich de vier bekende percelen van Heinrich. Altenberg ligt aan de rand van het Parndorfer Platte, met een prachtig uitzicht op het meer. De bodem met een halfzware tot zware structuur, bestaat uit poreus, kalkhoudend, droog en goed drainerend leem met kiezels. Goldberg ligt naast Altenberg, met dezelfde bodemstructuur, op droog en goed drainerend leemhoudend zand met wat kiezels maar geen kalk. Door de invloed van de noordwestelijke winden is dit een koeler perceel, zeer geschikt voor vroegrijpe blauwe druiven. Salzberg heeft een soortgelijke ligging als Altenberg, maar het leem met kiezels bevat veel meer kalk. Gabarinza bestaat uit twee golvende delen met een zuidelijk georiënteerde helling. De bodem bestaat eveneens uit leem en wat kiezels en heeft een hoog kalkgehalte.



Vinificatie (wijnbereiding): voor deze ongecompliceerde plezierwijn wordt alles in het werk gezet om het fruitige karakter van de druiven te sublimeren.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: een wijn die precies doet wat ervan wordt verwacht, het is rood, verrukkelijk en zeer vriendelijk geprijsd! Een allemansvriend barstenvol fruit (kersen!) en een hint van specerijen voor dagelijks gebruik. Serveren: licht gekoeld 14-16°C, iets frisser in de zomer. Bewaren: gewoon (door)schenken en genieten!

Culinair advies: puur vloeibaar dagelijks genot, geweldige wijn voor op het zomerse terras, picknicks, landelijk buffetten, lichte lunch, barbecue, feesten, informele recepties en etentjes...

Smaaktype: Fris – licht en verrukkelijk aromatisch