

Naam van de wijn: Pinot noir

Producent: Gernot Heinrich

Herkomstbenaming: Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): pinot noir 100%

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): De pinot noir is een moeilijke druif die elk jaar voor een behoorlijke challenge zorgt. De druif is zeer gevoelig voor de weersomstandigheden tijdens de groei en rijpingsperiode. Elk oogstjaar biedt daarom extra spanning en opwinding. Een verticale proeverij is dan ook nooit saai! De druiven voor deze wijn worden met de hand geplukt in de wijngaarden van Goldberg, op een bijzondere bodem van losse leem en löss met een ondergrond van kiezels. De druiven worden in de wijngaard al streng geselecteerd. Bij aankomst in de wijnkelder volgt een tweede selectie. Gebruik van zwaartekracht in plaats van pompen, spontane gisting in RVS tanks en eiken vaten bij 26-28°C, 4 weken extra inweking, malolactische gisting in barriques, 15 maanden opvoeding in barriques (60% nieuw).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Aantrekkelijke kleur, tussen karmijn en granaat rood, met een okerkleurige kern. Rijpe vruchtenaroma's (kersen, frambozen, aardbeien, sinaasappelschil...), specerijen, minerale tonen en elegante herinneringen aan de houtopvoeding zorgen samen voor een complex en boeiend bouquet. De structuur is fluwelig en bijna romig, de tannines zijn rijp en elegant, het fruit is zwoel en tegen het milde aan, de finale is lang en sensueel. Serveren: 16-18°C, iets frisser in de zomer. Bewaren: >5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Geweldige wijn bij traditioneel bereide wildgerechten (hert, hinde, ree, gems...) of eendenborst met paddenstoelen en rode wijnsaus.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90-91 pp International Wine Cellar, 88 punten Robert Parker Wine Advocate.

Smaaktype: mediumvol body, fris en fruitig, rond en rijp met een onderton van specerijen.