

Naam van de wijn: Gabarinza

Producent: Gernot Heinrich

Herkomstbenaming: Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): merlot 50%, zweigelt 30%, blaufränkisch 20% (kan per oogstjaar variëren)

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): Gabarinza is het topperceel van Gols en dus ook van Heinrich. Deze wijn is een cuvée van merlot en de twee 'autochtone' druivenrassen zweigelt en blaufränkisch. De Gabarinza is gemaakt van zeer streng geselecteerde druiven die bij aankomst in de wijnkelder nog een tweede selectie ondergaan. Gebruik van zwaartekracht in plaats van pompen, gisting in houten kuipen bij 28-32°C, 4 weken extra inweking, malolactische gisting in houten vaten, waarvan 80% nieuw. Opvoeding in houten vaten gedurende circa 18 maanden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: een grootse wijn van een groots perceel. Donker paars van kleur met inktzwarte nuances. Sensuele, nobele neus met hints van animale ondertonen van leren zadel, aangevuld met krachtige rooktonen, specerijen en volop rijp fruit. In de mond een explosie van kersen, chocolade en leer met zachte herinneringen aan de houtopvoeding op de achtergrond. De finale is lang en spectaculair sensueel. Serveren: 16-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: geweldige wijn bij traditioneel bereide wildgerechten (hert, hinde, ree, gems...) of eendenborst met paddenstoelen en rode wijnsaus. Bijzonder geschikt voor roodvlees gerechten.

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

Smaaktype: vol body, fris en fruitig, rond en rijp met een ondertonen van kruiden en specerijen.