

Naam van de wijn: Salzberg

Producent: Gernot Heinrich

Herkomstbenaming: Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): merlot, blaufränkisch, zweigelt (onderlinge verhouding 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 wind 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 druiven worden geoogst van 11-26 jaar oude wijnstokken aan de top van de Salzberg wijngaard. De bodem daar bevat opvallend veel kalk en tertiaire sedimenten, bedekt met een laagje humus. Deze wijn is een cuvée van merlot en de twee 'autochtone' druivenrassen blaufränkisch en zweigelt. Het wordt gemaakt van zeer streng geselecteerde druiven die bij aankomst in de wijnkelder nog een tweede selectie ondergaan. Voor extra zuiverheid en complexiteit wordt gebruik gemaakt van zwaartekracht in plaats van pompen, gisting in houten kuipen bij 28-32°C, 4-6 weken inweking en malolactische gisting in barriques, waarvan 70% nieuw. De opvoeding vindt plaats in dezelfde barriques gedurende circa 28 maanden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: een grootse wijn van een groots perceel. Donker rood van kleur, tussen robijn en granaat, met inktzwarte nuances. Etherische neus met aroma's van vers geplukte bosvruchtjes, aromatische kruiden, zachte tabak en elegante hout tonen. Zeer complexe, compacte en krachtige wijn, met stevige maar rijpe tannines, en een enorme lengte. Op de tong een zeer aromatische wijn, volop sappige bosvruchten en nuances van chocolade, sinaasappelschil, edel hout en specerijen in de indrukwekkende finale. Een wijn die het verdient om nog vele jaren in een goede kelder na te rijpen. Geduld zal rijkelijk worden beloond. Serveren: 16-18°C. Bewaren: uitstekend oplegpotentieel.

Culinair advies: geweldige wijn bij bijzondere maaltijden waarin gemarineerd en langzaam geeraard echt wild of rund de hoofdrol spelen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90-91 pp Robert Parker Wine Advocate, 93 pp Wine Spectator, 91 punten International Wine Cellar.

Smaaktype: vol body, rijp fruitig, rijk en krachtig, met een onderton van kruiden en specerijen.