Salzberg 2019

Art. Nr.: 1468319

Hersteller: Weingut Heinrich, Gols

Land: Österreich

Region: Burgenland

Gebiet: Burgenland

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Merlot, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 14,3 %

Reife: bis 2040

Bodentyp: Tonboden, Sandboden, Schotter

Vinifizierung/Ausbau: In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst und über 4 Jahre in 500 Liter Eichenfässern gereift.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Wein

Säure: 5,6 g

Süße: trocken

Restzucker: 1 g

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkorken

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 81.30

Verkostnotiz
Die Eisenfaust im Samthandschuh. Schwarzer Kern mit guter Seele. Dieser Wein ist voller stoffiger Dichte und fleischiger Würze - doch muss diese erst entfesselt werden. Daher verlangt er nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren. Dunkelbeeriger Duft betört die Sinne, wandelt sich und macht den 2019 Salzberg in puncto Tiefgang zu einer Mine von Wein, in der es, wie es Minen so an sich haben, viel Wertvolles zu entdecken gibt. In spannungsgeladener Balance tritt er breitschultrig und mächtig auf mit sattem, sowie festem, doch feinfühligem Tannin und einem, Rückgrat kräftigenden, Säurebogen. Wohl weiß er um seine Stärke, hat es jedoch fern von nötig, diese vor sich her zu tragen. Majestätische Erhabenheit hat eben nur dann positiven und langfristigen Bestand, wenn die ausgeübte Kraft im Gleichklang einher geht mit einer gesunden Selbsteinschätzung und stetig verwurzelter Bodenhaftung.

Er trägt den Namen einer der ältesten und besten Golser Hanglagen. Die gegen Südwesten geneigten Weingärten sind geprägt von eiszeitlichem, rotem Terrassenschotter sowie von feinkörnigen sandig-lehmigen Sedimentböden. Dieser Vielgestaltigkeit der Böden begegnen wir mit den Sorten Blaufränkisch und Merlot.

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst und über 4 Jahre in 500 Liter Eichenfässern gereift.

50% Merlot, 50% Blaufränkisch . 14% Vol. . 5.6 g Säure/L . 1.0 g Restzucker/L . Formate (L): 0.75, 1.5, 3.0, 6.0 / Abgefüllt Ende April 2024

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H
Wörgler Boden 13 – 15 | Wörgl | Austria
Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519