

# Heinrich's Salzburg

November 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

---



Gernot und seine Gattin Heike, führen eines der schönsten und innovativsten Weingüter Österreichs. In Gols (Neusiedlersee) bewirtschaften sie mit ihrem Team rund 50 Hektaren Rebfläche und konzentrieren sich dabei hauptsächlich auf die heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Die Heinrichs gehen respektvoll mit der Natur und ihren Weinen um. „In Jahrzehnten denken, nicht von heute auf morgen, Geduld haben, die Reserven unangetastet lassen, bescheiden sein“ So ihr nachhaltiges Credo.

Ihre rund ein Dutzend verschiedenen Weine finden auf dem Markt grossen Anklang und hohe Bewertungen im In- und Ausland. Ihr Flaggschiff ist der Salzburg. Sein Name stammt von der gleichnamigen Südhanglage oberhalb des Weinguts. Ein Blend aus rund 60% Merlot, 30% Blaufränkisch und 10% Zweigelt. Spontanvergärung im Eichenholzgärständer, vier bis sechs Wochen Maischestandzeit, spontane Malolaktik und 30 Monate Reifung in 500 Liter Holzfässern (vor 2007 in Barriques).

Der Salzburg kostet rund CHF 100 - 120.- pro Flasche.

Mehr Infos: [www.heinrich.at](http://www.heinrich.at)

Die Vertikalprobe aller Jahrgänge des raren Burgenländer Crus (2005, 2008 und 2010 gab es keinen Salzburg) organisierte Salzburg-Fan Sven Fischer (rechts), umrahmt von einem tollen Mittagsschmaus, im schmucken [Restaurant Adler in Fläsch](#). Rund 20 anwesende Weinfreunde waren begeistert!



1999	Gernot Heinrich Salzberg	18/20	trinken – 2020
2000	Gernot Heinrich Salzberg	15/20	austrinken
2001	Gernot Heinrich Salzberg (Magnum)	18/20	trinken – 2025
2002	Gernot Heinrich Salzberg	17+/20	trinken – 2030
2003	Gernot Heinrich Salzberg (Magnum)	17.5/20	trinken – 2025
2004	Gernot Heinrich Salzberg (Magnum)	18.5/20	trinken – 2025
2006	Gernot Heinrich Salzberg	18+/20	trinken – 2030
2007	Gernot Heinrich Salzberg	19/20	trinken – 2025
2009	Gernot Heinrich Salzberg	17.5+/20	trinken – 2030

Startschuss zum Tasting mit Heinrichs Erstlingswerk **1999 Salzberg**. Ein toller, harmonisch gereifter Wein. Purpur; schwarbeeriges Bouquet, Kirschen, würzig mit feiner Zedernnote. Rund und gefällig im Gaumen. Hält sich bestimmt noch einige Jahre auf diesem trinkfreudigen Niveau. Bereits seinen Zenit überschritten hat **2000 Salzberg**, mit dumpfen Schokonoten im Bouquet, Maggikraut, überreife Pflaumen und oxydativem Stich. Lethargisch schwer im Gaumen, aber von der Aromatik her besser als in der Nase. Hatte den Wein noch nie zuvor, deshalb ist die Bewertung mit Vorsicht zu geniessen, da es sich auch um eine schlechte Flasche handeln könnte. Nachdegustieren - wer hat.

Gut unterwegs ist dagegen der fast reinsortige Merlot (lediglich 10% Zweigelt) **2001 Salzberg**. Ein mächtiger Brocken mit ausuferndem schwarzbeerigem Bouquet. Begleitet von intensiven Röstaromen. Im Gaumen druckvoll, dicht und mit guten Reserven ausgestattet. Leicht mehlig Tannine im Abgang. Vom Typ her würde er blind in jede Kalifornier Probe passen.



Der **2002 Salzberg** empfehle ich nochmals fünf Jahre zu Seite legen. Im Moment wirkt er üppig, leicht alkoholisch und marmeladig fett. Relativ trocken im Gaumen. Braucht effektiv noch Zeit um sein ganzes Volumen richtig in sich zu verarbeiten. Auch **2003 Salzberg** aus der Magnum ist zweifellos ein grosser Wein. Für mich einfach zu „breit“. Weine müssen dreidimensional sein. Länge (vom Jahrgang), Breite (von der

Weinbereitung) und Tiefe (vom Terroir). Und dieser Tiefgang fehlt mir des öftern bei Salzberg. Üppig, ausladendes Bouquet. Cassis, Brombeeren, Rauch. Im Gaumen konzentriert, dicht und endet mit leichter Caramelnote im langen Abgang.



Sehr gut dann **2004 Salzberg**, mit offenem, zugänglichem Bouquet. Süss. Brombeer, Cassis. Dunkle Schokolade. Im Gaumen trotz seiner massiven Statur, schön balanciert und toll strukturiert. Hier spürt man so richtig den unbändigen Druck dieser jungen Salzberg-Reben. Von seiner Art her ähnlich ist **2006 Salzberg**; Süsses, dichtes Bouquet. Sehr

schwarzbeerig geprägt, Teer, Zedern, Kokos und Leder. Gute Säure verleiht ihm eine angenehme Frische, die aufgrund seiner doch recht opulent, breiten Statur dringend nötig ist. Ein internationaler, modern gemachter Wein.



Ich sass bei der Probe via a vis vom [Hansrudi Adank](#). Bei ihm genossen wir seinen tollen 2011 Chardonnay zum Apéro. Wir fachsimpelten natürlich über den Salzberg. Pro und Kontra Internationalisierung, „Weinmaking oder Weinbegleitung“ und über vieles Weitere... Als wir die Nasen in den **2007 Salzberg** steckten, leuchteten unsere Augen! Ein anderer Wein? Nicht mehr international, sondern auf seine Art typisch österreichisch? Ich weiss es nicht genau. Doch ich hab das Gefühl, dass Heinrich den 2007er mehr Vitalität lässt, als den Vorgängern. Dank der Änderung von Barrique zu den

grösseren 500 lt behält der Salzberg mehr Frucht und Frische in sich. Seine Vorgänger umschnürte das „Barrique Korsett“ eher zu stark. Beim 2007er steckt mehr Leben drin. Hier begleiten die nussig, röstigen Aromen die tolle Fruchtaromatik. Der Wein wirkt so viel eleganter als seine bulligen Vorgänger. Vielleicht kein typischer Salzberg im eigentlichen Sinn, aber für mich der schönste der ganzen Serie!

Da freuten wir uns auf **2009 Salzberg**, mit gleichem Verschnitt (60% Merlot, 30% Blaufränkisch, 10% Zweigelt) und gleichem Ausbau. Aber leider nicht die gleiche Klasse und Schönheit vom 2007er. Eher wieder ein Rückfall in ältere Zeiten. Träges, breites Bouquet. Schwarzbeerig, Mocca, Pralinen, Feuerstein. Wirkt im Körper wieder etwas „gebastelt“ und auf rund getrimmt, als der natürlicher wirkende 2007er. Dafür dürfte 2009 über mehr Potential im Alter verfügen. Also abwarten...

Oktober 2013 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH