

2016 Salzberg

Gernot Heinrich

<i>Typ</i>	Rotweine
<i>Produzent</i>	Gernot Heinrich
<i>Ausbau</i>	30 Monate im neuen 500lt. Eichentonneaux
<i>Lagerfähigkeit</i>	bis 2038
<i>Alkoholgehalt</i>	14 %
<i>Traubensorten</i>	50 % Blaufränkisch, 50 % Merlot
<i>Awards</i>	Falstaff 95 / 100
<i>Grösse</i>	75 cl



Degustationsnotizen

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart nussig-kräuterwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, Nuancen von reifem Cassis und Brombeeren, tabakig-animalische Nuancen. Stoffig, extraktsüße Textur, reife Herzkirschen, feine Tannine, mineralisch-salziger Nachhall, bleibt gut haften, rotbeeriger Touch, ein straffer Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial. Falstaff 11.2019