



WEINGUT G. A. HEINRICH



Riedstraße 29, 74076 Heilbronn
T: +49 7131 175948, info@weingut-heinrich.de
weingut-heinrich.de

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Fr 9–12 Uhr und 13.30–18 Uhr,
Sa 10–14 Uhr

Kellermeister: Tobias Heinrich

Ansprechpartner: Björn Heinrich

Flaschen/Hektar: 100.000 (45 % weiß, 40 % rot,
10 % Rosé, 5 % Schaumwein)/15 ha

Björn und Tobias Heinrich schließen mit ihrem Weinstil an die clevere und überlegte Weinbereitung ihres Vaters an, dabei stellen sie bei den Weißen die Frucht und bei den Roten die Tanningualität ins Zentrum. Was mit langem Fassausbau an aromatischer Komplexität und an Gerbstoff-

politur zu erreichen ist, demonstriert eindrücklich der Lemberger aus der Heilbronner Lage Vorderer Hundsberg, einem der besten Teilstücke des Stiftsbergs: Aus dem Most ganz offenkundig erstklassiger Trauben entsteht im Fass ein Weinamalgam von größter Finesse.

91 2020 »G.A.« Heilbronn Stiftsberg Weißburgunder trocken

Dezente Kräuterwürze und weißen Pfeffer. Die Nase präzise. Am Gaumen wirkt der Wein stürmisch, wobei die Säure animiert. Ein Weißburgunder, der sich von einer kernigen Seite zeigt und dem man etwas Luft zu Entfaltung geben sollte. 12,5 Vol.-%, NK, €€

93+ 2016 Heilbronn Vorderer Hundsberg Lemberger trocken

Dezentes Neuholz und eine ultrapure Frucht von Herzkirsche, dazu mit Luftkontakt aufkommende Kräuternoten. Der Gaumen beginnt geschmeidig und samt, bleibt bei aller Dichte sachte und fein, die Säure ist nahtlos integriert, die Mineralik bildet ein festes Fundament. 13,5 Vol.-%, NK, €€€

92 2018 Heilbronn Löwenherz Spätburgunder trocken

Zunächst verschlossen im Duft, dann Mandel, Süßkirsche. Kräuter. Getrocknete Tomate. Im Mund folgt auf einen kurzen weichen Auftakt eine satte Dosis trockenen, aber auch mürben Tannins. Reife Säure. Der lange aromatische Nachhall belegt gutes Potenzial. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

91+ 2018 »G.A.« Heilbronn Stiftsberg Spätburgunder trocken

Der würzige Burgunderduft lässt einen nur dezenten Holz-

eintrag erkennen. Dazu Noten von Kirsche, Cranberry und Granatapfel, Blut. Im Mund zeigt sich eine samtene Gaumenstruktur mittlerer Dichte, viel Saftigkeit und gut integrierte Säure. Komplexe Aromatik. 12,5 Vol.-%, NK, €€

90 2017 Heilbronn Löwenherz Riesling trocken

91+ 2018 »G.A.« Heilbronn Stiftsberg Lemberger trocken

Zunächst ein duftiger Wein, Wildkirsche, ein Hauch von Lebkuchen, Kirschkern. Im Mund mit viel Saft, reifer Säure und feinkörnigem Tannin in mittelhoher Menge. Anlagen zur Eleganz, gute Abgangsfrucht und eine deutlich mineralische Tönung über allem. 13 Vol.-%, NK, €€