

Cupido

Cupido 2002 „amour fou“

Mit dem Cupido amour fou stellt Silvia Heinrich eine Blaufränkisch-Blend des großen Weinjahres 2002 vor. In Charakter und Entstehung ihrem hochdekorierten Cupido bon mariage aus den besten Blaufränkisch-Fässern des Jahres 2000 verwandt, ist der Cupido 2002 amour fou dennoch nicht Fortsetzung einer Idee sondern in Flasche gebannte Leidenschaft zu einer hochkarätigen Rebsorte.

Um die Geschichte dieses Blaufränkisch zu erzählen, muss ein wenig ausgeholt werden:

Im Jahr 2002 kreierte Silvia eine Blend der besten Blaufränkisch-Fässer des Jahres 2000. Cupido siegte bei der Falstaff-Rotweinprämierung (3. Platz), erhielt den Siegertitel in der Kategorie Blaufränkisch des A la Carte-Magazins sowie eine hervorragende Vinaria-Note und wurde zu einem gesuchten Kultwein. Cupido, römisches Pendant zum griechischen Eros, dem Gott der Liebe und Sohn von Ares und Aphrodite, sollte auch jetzt Namensgeber sein, amour fou der Jahrgang heißen. Dem Cupido 2002 amour fou wohnt der Aspekt sinnlicher Leidenschaft und vorbestimmter Endlichkeit gleichsam inne: Der tägliche Umgang mit dem Blaufränkisch ist geprägt von der Ambition, diese Rebsorte bis zur höchsten Potenz zu fördern. Mit diesem verführerischen Rotwein bestätigt man im Hause Heinrich den eingeschlagenen Weg, der mit Marksteinen wie der Goldberg Reserve und dem terra o. bereits deutliche Spuren in der österreichischen Weinlandschaft hinterlassen hat.

Falstaff-Tasting, Nov/Dez 2005: „Ein rotes Aushängeschild“

Blaufränkisch 2002 Cupido amour fou (Juwel) - 93 Punkte

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, opaker Kern, zarte Randaufhellung, in der Nase opulente Frucht, süßes Beerenmus, feine Kräuterwürze, zart nach Johannisbeerkonfit, am Gaumen sehr stoffig, frische Säurestruktur, aber auch Extraktsüße, bereits sehr harmonisch, zeigt Finesse. Assoziationen zu manchem modernen Spanier sind denkbar, gutes Entwicklungspotenzial. Delikate rotbeerige Frucht im Nachhall.