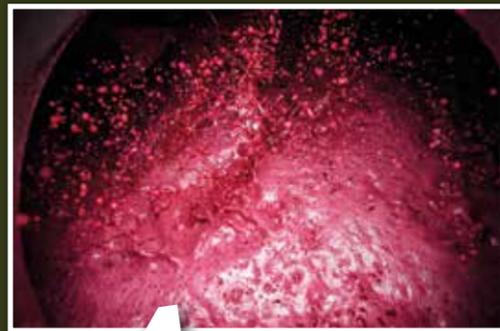


3 PRESSEN!

Die Maischestandzeit liegt zwischen 10 und 30 Tagen, je länger, desto höher die Extraktwerte und der Gerbstoff, die Weine werden lagerfähiger, brauchen aber länger zur Harmonisierung. „Die genaue Zeit wird von uns durch Verkostungen bestimmt.“ Nach der Maischestandzeit wird die Maische in einer Weinpresse schonend gepresst. So werden die festen Traubenrückstände, auch Trebern oder Trester genannt, vom Wein getrennt. Dieser Vorgang sollte behutsam erfolgen, damit keine Kerne zerdrückt werden und ihre Bitterstoffe an den Wein abgeben.



Das Bewegen der Maische ist für Silvia Heinrich eine ganz besondere Aufgabe. Der Holzstab dafür wird bereits in dritter Generation verwendet.



4 RUH' DICH AUS!

Die Weine kommen nach dem Abpressen in den warmen Keller, wo der biologische Säureabbau – auch malolaktische Fermentation genannt – startet, dadurch werden die Weine runder und milder. Nach Ende der Malolaktik setzen sich Hefe und Trubteile am Boden der Fässer ab. Beim Abziehen oder Abstich wird der junge Wein vom Geläger getrennt. „Danach kommt der Wein in die Fässer und darf ruhen – in neuen Barriques, großen Eichenfässern oder Edelstahltanks. Die Reife dauert je nach Qualitätsstufe unterschiedlich lange – bei uns zwischen einem und vier Jahren.“



„2017 war ein Bilderbuchjahr für den Blaufränkischen – trotz Extreme. Ein Jahrgang, den man sich im Blaufränkischland merken sollte!“



5 DAS ALTER SPIELT (K)EINE ROLLE!

Weißweine lagern meist nur kurz im Keller ihres Winemakers, Rotweine hingegen bleiben länger in Fässern oder Tanks, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden. Je nach Qualitätsstufe verlangt der Wein auch eine bestimmte Zeit der Flaschenreife. Einfache Weine sollten nicht zu lange lagern. Hochwertigere Weine dürfen deutlich länger gelagert werden, viele gewinnen dadurch erst an Qualität und Geschmack. Das Alterungspotential ist stark abhängig von der Qualität der Arbeit in Weinberg und Keller.



Mit Redakteurin Nicole Schlaffer sprach die Top-Winzerin über ihre Leidenschaft: das Weinmachen.



„Ich genieße jeden Tag Wein, er gehört zu meinem Lebensinhalt.“



Der lichtdurchflutete Verkostungsraum im neu gestalteten Weingut in Deutschkreutz.



„STILLSTAND IST RÜCKSTAND“

Silvia Heinrich über das Weinmachen und die Neuerungen in ihrem Weingut.

Interview Nicole Schlaffer Fotos Emmerich Mädl

Was ist eure Philosophie beim Weinmachen?

Beim Streben nach Topqualität geht es immer um die perfekte physiologische Reife. Dazu braucht es: sanften Rebschnitt, präzise Triebauswahl, gekonnte Laubarbeit, kluge Ertragsreduzierung und detailverliebte Selektionsarbeit bei der Lese. Für mich wichtig ist die Aromenvielfalt, die Raffinesse und Eleganz.

Welche Sorte birgt eine besondere Herausforderung und warum?

Pinot noir, die Diva im Weingut. Sowohl im Weingarten, als auch im Keller ist die Sorte sehr anspruchsvoll und bedarf einer besonderen Betreuung. Sie dankt es aber auch und spiegelt wider, wie man sie behandelt. Bei uns am Weingut hat der Pinot noir einen hohen Stellenwert, es ist die Lieblingssorte meines Vaters, sein Liebling und besondere Herausforderung jedes Jahr!

Was ist das Besondere an euren Weinen?

Ich möchte sinnliche Weine machen. Weine, die Emotionen auslösen, ähnlich wie Musik oder gutes Essen und nicht imponieren mit Farbe, Alkohol oder Extrakt! Einfach Weine, die ich selber gerne trinke und die Freude bereiten. Mein Wein soll einen besonderen eigenständigen Geschmack haben, der an seinen Ursprung erinnert. Ein großer Wein ist einer, den man wiedererkennt.

Welche Tipps rund um den Weingenuss hast du für uns?

Bei der Weinlagerung zuhause sollte man auf die Temperatur achten. Zu hohe Temperaturen führen dazu, dass der Wein schneller altert und im Extremfall eine oxidative Note annimmt, die den Genuss beeinträchtigt. Bei zu niedrigen Temperaturen lagern sich die Weinkristalle am Boden ab. Der richtige Wein zur richtigen Speise kann eine ungemeine Aufwertung des Essens sein. Dabei gilt: Feine und zarte Weine nicht zu stark gewürzten Speisen. Je schwerer das Essen, desto

kräftiger und vollmundiger sollte der Wein sein. Und er sollte unbedingt zur Sauce passen, am besten den gleichen Wein trinken, mit dem die Sauce verfeinert wurde. Blaufränkisch passt sehr gut zu dunklem Fleisch/Wildgeflügel, Braten oder Geschmortem.

Was gibt es bei euch am Weingut Neues?

Wir haben den ersten Teil des Umbaus nun abgeschlossen, 2018 werden die Umbauarbeiten im Keller fortgesetzt. Besonders freuen wir uns, dass unsere Weine immer öfter auf internationalen Weinkarten zu finden sind, wie jüngst unser „Goldberg Reserve“ im „The Fat Duck“, einem 3-Micheline-Sterne-Restaurant in Windsor und bestes Restaurant der Welt 2005. Ebenso meine Weintraubenkerngewürzmühlen erfreuen sich großer Beliebtheit und unsere Gästezimmer werden gerne gebucht, z. B. in Kombination mit einem Besuch unseres Salettls im alten Weingarten am Goldberg.