



©Silvia Heinrich

Das Weingut Silvia Heinrich

Zwischen Kindern und Spitzenweinen

Die quirlige und durchaus sympathische Silvia Heinrich macht gerne darauf aufmerksam, dass «Weingärten für mich wie Kinder sind. Und wie Kinder möchte ich sie begleiten, unterstützen und mein Bestmögliches für sie tun. Nur so können sie sich entfalten, ihre Persönlichkeit entwickeln und ihr ganzes Potenzial zeigen.» Seit Jahren wissen wir es, sie ist auch die beste Mutter. Nicht nur in Deutschkreutz, auch nicht nur im Burgenland, sondern in ganz Österreich.

Ja, Silvia Heinrich ist die beste Mutter in Österreich. Im öffentlichen Bereich sind ihre Kinder ihre Weingärten, ihre Rebstöcke, eine Rebsorte insbesondere, da fast 80 Prozent der Gesamtrebfläche des Weinguts mit Blaufränkisch bepflanzt wurden, aber auch sechs weitere Sorten, die alle zusammen nicht nur die Erzeugung von ein paar Cuvées wie Ried Siglos, Terra O. und Elegy, sondern auch exklusiver Weine wie V-Max und Cupido Amour Infini ermöglichen. Nein, Silvia Heinrich produziert nicht den kultigen Salzberg, dieser gehört nämlich dem Rennstall von Gernot Heinrich; Silvia lässt das kalt, ihre Kinder sind die schönsten, wie es die deutschsprachige Presse, von À la Carte über Wein Pur bis Falstaff, Gault-Millau und Vinaria in ihren respektiven österreichischen Weinguides dokumentiert. Silvia, die Mutter, wird einfach als «Beste Rotweinwinzerin» ([Link](#)) gekürt. Ihre Kinder sind die schönsten und wurden auch wiederholt international ausgezeichnet. Was auch die sehr guten Exportzahlen erklärt. Ein Viertel der Produktion findet bis nach China begeisterte Abnehmer. Nicht nur aufgrund dessen, dass der chinesische Staatspräsident bei seinem Österreichbesuch im Frühling 2019 den »Goldberg Reserve« für sich entdeckte.



©Silvia Heinrich



Das Mittelburgenland

©ÖWM

Etwas Geschichte

«Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben», so Silvia Heinrich, die im privaten Leben zwei Kinder allein erzieht. Mit etwas Humor würden wir hinzufügen, dass es durchaus stimmt, wenn man sich seit Langem im Sinne des Ergebnisses, also der eigenen Produktion einsetzt. Grosse Weine setzen einen fleissig gepflegten Weinberg und Rebstöcke voraus, die die Erfüllung der gewünschten anspruchsvollen und kompromisslosen Ziele ermöglicht. Die besten Erzeugnisse von Silvia Heinrich kommen aus der Riede Goldberg. Insgesamt sind das acht Hektaren von einer Gesamtfläche von 37 Hektaren. Ausserdem wurden gewisse Rebstöcke – für eine Rebfläche von insgesamt drei Hektaren – bereits 1947 angepflanzt.



©Emmerich Mädl für [Silvia Heinrich](#)

Das in Deutschkreutz an der ungarischen Grenze und auf einer Durchschnittshöhe von 192 m.ü.M. angesiedelte Weingut wurde 1767 zum ersten Mal im Urbarium der Habsburger Fürstin Maria-Theresia urkundlich erwähnt. Es waren die Eltern von Silvia und ihrem Bruder Hannes, die das Fundament des heutigen Weinguts legten. In den 1970ern übernahmen sie eine kleine Landwirtschaft mit Ackerbau, Viehzucht und sieben Hektar grossem Weinbau, der mit der Zeit auf 30, die heutige Rebfläche des Gutes, gewachsen ist. «Im Jahr 2010 wurde der Betrieb zwischen meinem älteren Bruder Hannes und mir aufgeteilt. Hannes bewirtschaftet den landwirtschaftlichen Betrieb und ich den Weinbau», liest man noch auf der Website ([Link](#)) des Betriebs.

Nachhaltigkeit

Im Austausch mit Silvia Heinrich, wie es uns im Rahmen der jährlichen Veranstaltungen von Gerstl Weineselektionen ([Link](#)) in Zürich möglich war, ist mir folgendes Zitat von André Osterberg, dem elsässischen Kultwinzer, immer wieder in den Sinn gekommen: «Meine Mutter hat mir den guten Geschmack durch ihre Milch und dann durch ihr Kochen weitergegeben. Wenn ich Zweifel habe, gehe ich nicht in ein Labor, sondern frage einfach meine Mutter und meine Frau.» Und die Winzerin aus dem Burgenland sagt: «Meine Eltern sind ganz besondere Menschen für mich. Von meiner Mama habe ich die Freude am Genuss, die positive Einstellung zum Leben und den kritischen Gaumen beim Weinkosten. Von meinem Papa habe ich die Liebe zum Weinbau und zur Arbeit und die Ruhe und das lösungsorientierte Denken.» Die Liebe zum Weinbau? Es gibt eindeutig zwei Möglichkeiten, Wein zu produzieren. Die erste, die üblichste leider besteht darin, sich auf die Chemie zu verlassen. Die zweite betrachtet den Weinbau als kohärentes, nachhaltiges Ganzes. Vom Weinberg bis in die Flasche. Auf dem Weingut bedeutet Nachhaltigkeit:

- sorgfältige Kultivierung und Pflege der Weingärten
- Verzicht auf Pestizide, Insektizide und Herbizide, das Weingut verwendet ausserdem kein Glyphosat
- ganzjährige Begrünung der Weingärten
- stetiger Nützlingszuwachs und steigende Bodengesundheit
- schonende Vinifikation der Weine mit hohem Qualitätsanspruch
- Photovoltaikanlage/Solaranlage und Hackschnitzelheizung für minimalen Ressourcenverbrauch



Die Verkostung

Ende August 2021 organisierte die ÖWM – Österreich Wein Marketing Gesellschaft ([Link](#)) – eine zweitägige Veranstaltung in Zürich unter Mitwirkung von über 100 Weingütern, wobei über 600 Erzeugnisse verkostet werden konnten. Dem Anlass folgte am 12. Oktober 2021 ein online durchgeführtes «Austrian Tasting Schweiz», das mit einem beeindruckenden Professionalismus aufgebaut und umgesetzt wurde. Die ÖWM kündigte den Anlass mit folgenden Worten an:

«Ergänzend zum Event in Zürich laden wir im Oktober zum großen Online-Tasting ein. Sie haben ab sofort die Möglichkeit, Ihr individuelles Verkostungspaket bestehend aus bis zu 72 Kleinflaschen (je 0,1 Liter) zusammenzustellen. Die Weine werden Ihnen dann rechtzeitig vor dem Event zugesendet.

Am 12. Oktober kommt es zu einem großen virtuellen Get-Together. Weingüter und Gäste treffen sich an digitalen Messeständen der Winzer zum gemeinsamen Verkosten und Gedankenaustausch.»



Das Weingut Silvia Heinrich ist selbstverständlich eines, das uns besonders angesprochen hat. An dieser Stelle möchten wir daher bei der ÖWM und bei Silvia Heinrich ganz herzlich für die Gelegenheit bedanken, sechs ihrer Weine zu bewerten.

Wein No. 1: **Ried Weisses Kreuz 2017, Blauburgunder, Burgenland**

Beschreibung des Weinguts:

Die «Diva» im Weingut gedeiht auf kalkreichen Böden in der alten Lage «Weisses Kreuz», die dem Pinot Noir seine charmante Beerenfrucht, die feingliedrige Struktur und die tiefe Mineralik mit floralen Nuancen verleihen. Ein feiner und eleganter Pinot Noir mit zarten Waldbeer- und Himbeernoten, der am Gaumen von der mittelburgenländischen Kraft geprägt ist und mit guter Länge und hohem Potenzial punktet.

14 % Vol. Alkohol, Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 1,5 g/l

Sehr frische, unmittelbar zugängliche, ausgewogene, finessenreiche Nase, die viel Aufmerksamkeit fördert, um richtig verstanden zu werden. Dieses fruchtreife Bouquet zeigt sich zunächst unkompliziert, gewinnt aber an Sinnlichkeit und an Grazie mit der Zeit. Es strömen aufgeschlossene Düfte nach roten Beeren, Himbeeren, Kirschen, Waldbeeren, Pflaumen, würzigen Elementen und etwas Lakritze aus dem Glas, wobei das Holz und die Mineralität dem Aromenspektrum eine durchaus ansprechende Bühne schenken. Etwas dunkle Ansätze runden das Bild ab. Zarter, filigraner, delikater Gaumen mit wiederum viel Frucht, sehr gut integrierten, geschliffenen Tanninen und einer stützenden Säure. Der Charakter des Terroirs, auf dem die 35- bis 45-jährigen Rebstöcke wachsen, kommt gut zur Geltung. Anhaltender Abgang, der die Lust nach dem nächsten Glas erweckt. Burgenland kann Pinot Noir! **17.25/20** (90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 21.90 bei [Kamawine](#). In der Schweiz kostet er CHF 29.50 bei [Weinvogel](#), CHF 32.50 bei [Weinheld](#) und CHF 33.- bei [Gerstl](#).



Wein No. 2: **Ried Goldberg 2017, Blaufränkisch, Burgenland Reserve**

Beschreibung des Weinguts:

Eine alte Lage mit einem prägnanten Namen. Goldberg wurde bereits im 13. Jahrhundert als beste Lage von Deutschkreutz urkundlich erwähnt. Ein Blaufränkisch mit ganz besonderem Charisma. Ein Wein, der seine Heimat erkennen lässt, Charme versprüht und zugleich klar und langlebig ist.

14 % Vol. Alkohol, Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,3 g/l

Was für eine charaktervolle, tief sinnige, intensive, geschliffene und elegante Nase, was für eine sinnliche Offenbarung, mit der Zeit gewinnt das Bouquet an Intensität, ohne jedoch an Harmonie einzubüßen. Das ist ganz klar grosses Kino. Es strömen komplexe und frische Düfte nach dunklen Beeren, Brombeeren, Weichselkirschen, schwarzen Kirschen, Edelholz, Röstaromen und Vanille aus dem Glas, das Holz ist perfekt eingebunden, das Aromenspektrum zeigt aber, dass dieser Wein in den nächsten Jahren weiter zulegen wird. Also warten. Harmonischer, geschmackvoller, vollmundiger, eleganter und wiederum erfrischender Gaumen. Geschliffene Tannine, die Säure ist perfekt ausbalanciert und verleiht dem Körper Lebhaftigkeit. Die Würze vom Holz kommt zur Geltung, ist aber auch sehr gut eingebunden. Es gibt alles, was man sucht, in diesem grossartigen Erzeugnis. Bis zum langanhaltenden, haargenau ausgewogenen Abgang. Ein Muss, darf im Keller ein paar Jahre lang vergessen werden. **17.75-18/20** (92-93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 14.40 bei [Kamawine](#), € 15.80 bei [Weinhof Österreich](#) und € 15.90 bei [Bauer Vinothek](#). In der Schweiz kostet er CHF 22.80 bei [Weinvogel](#), CHF 24.50 bei [Hugi Weine](#), CHF 24.90 bei [Vinazion](#), CHF 26.90 bei [Weinheld](#) und CHF 29.70 bei [Gerstl](#).



©beide Fotos: [Silvia Heinrich](#)

Wein No. 3: **Cupido Amour Infini 2015, Blaufränkisch, Burgenland**

Beschreibung des Weinguts:

Lateinisch «Begierde». Ein Blaufränkisch aus unseren besten Fässern. Ihn gibt es seit dem Jahr 2000 nur in großen Rotweinjahren. Als Höhepunkt unserer winzerischen Schaffenskraft. Ihm lassen wir Zeit zu reifen, Zeit zu werden. Und versehen jeden Jahrgang mit dem Beinamen eines künstlerischen Meisterwerks. Als Ausdruck der Wertschätzung für diesen Wein.

Eigentlich heisst der Wein Cupido. Je nach Jahrgang wird der Name mit der am besten geeigneten Bezeichnung ergänzt. 2015 ist eine unendliche Liebe, 2012, «*Désir amoureux*», verkörpert das Verlangen der Liebe, 2011, «*Ange de l'amour*», einen Engel der Liebe usw.

Während der Verkostung dieses Erzeugnisses konnte ich nicht verhindern, an ein gewisses Lied von Serge Gainsbourg zu denken. So sinnlich, so leidenschaftlich ist es, wie eben das Stück des verstorbenen Kultprovokateurs, der immer perfekt dosierte Musik komponiert hat, während er bestimmt auch an Pasternak oder Baudelaire dachte. Man vergisst seine Scham und lässt sich zu neuen Spielen verführen, «*je t'aime, moi non plus*». Genau so kommt mir dieser Cupido 2015 vor. Mit der subtil gemessenen Kraft des perfekten Liebhabers, mit der Feingefühligkeit des Casanovas, weit weg vom langweiligen, archetypischen Romeo.

Zunächst offenbart sich eine spannende Nase mit voller Wucht und animalischen Düften, die sich mit der Zeit im Glas und viel Luft mit der dunklen und schwarzen Frucht, der Lakritze, den Tabakblättern sowie den Brombeeren sehr gut einbinden. Schwarze Kirschen und edles Holz sowie feine Röstaromen runden das durchaus inspirierende Bild ab. Dieses Bouquet zeigt Eleganz, Tiefe, Eigenständigkeit, Komplexität, alles eigentlich, was von einem noblen Erzeugnis erwartet wird. Mit der Zeit legt der Wein weiter zu und zeigt grosse Klasse. Der Gaumen spielt im gleichen Register, es ist Verführung ohne Grenze, ohne Hemmung. Geschmack, Harmonie, Schliff, Klasse, Frische sind die Merkmale des Amour infini. Eigentlich müsste Silvia Heinrich je nach Jahrgang nur Magnumflaschen abfüllen, damit man sich tatsächlich ganze Nächte lang mit Cupido befassen kann. Wieder diese umwerfende Aromatik, diese grossartige Mineralität, die Tannine sind filigran und druckvoll, viel geschliffener Stoff in der Flasche, rundum köstlich, raffiniert und verführerisch, bis zum anhaltenden, würzigen Abgang. **18/20** (93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 67.90 bei [Weinvogel](#), CHF 89.- bei [Genusswein](#) und CHF 90.- bei [Gerstl](#). In Deutschland kostet er € 55.- bei [Kamawine](#).



Burgenland, Mittelburgenland, Girm-Deutschkreutz

©ÖWM / WSNA

Wein No. 4: **Cuvée Ried Siglos 2019**, Burgenland

Beschreibung des Weinguts:

Siglos ist eine Lage im Alten Weingebirge. Knapp 60 Jahre alte Rebstöcke der Sorten Zweigelt und Blaufränkisch sind die Basis für unsere Cuvée gleichen Namens. Fruchtbarer und tiefgründiger Lehmboden mit hohem Kalkanteil.

12.5 % Vol. Alkohol, Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 2,1 g/l

Reintönige, sehr saubere, elegante, geschliffene und einladende Nase mit feinen Kirschen, schwarzen Beeren, Pflaumen, etwas Kakao, rauchigen Elementen. Eine sehr gelungene Assemblage von Zweigelt und Blaufränkisch. Ausgewogener, vollmundiger, saftiger, sanfter und geschmackvoller Gaumen mit einer tollen Frische, feinkörnigen und geschliffenen Tanninen, einer sehr gut eingebundenen Säure, etwas Würze, die mit der Zeit zulegt, und einem guten, mittellangen Abgang auf der roten Frucht. Ein durchaus empfehlenswerter Essensbegleiter. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 12.50 bei [Bauer Vinothek](#). In der Schweiz kostet er CHF 15.90 bei [Weinheld](#), CHF 18.- bei [Gerstl](#) und CHF 19.90 bei [Vinazion](#).

Wein No. 5: **Cuvée terra o. 2017**, Burgenland

Beschreibung des Weinguts:

Vor knapp 20 Jahren [also 1997, Anm. d. Red.] – zu einer Zeit, als «Terroir» noch kein so inflationär ver(sch)wendeter Begriff wie in den letzten Jahren war – dachten wir über den Namen eines neuen Weines nach. Einer Cuvée, die ihre Herkunft in allen Facetten repräsentieren sollte: von den Sorten über die Lagen und Böden bis zur persönlichen Handschrift in der Vinifikation. Denn erst das harmonische Zusammenspiel aller charakteristischen Eigenschaften von Boden und Reben ergeben einen großen Wein. Das Alter der Rebstöcke, der richtige Umgang mit dem Boden und die Vergärung mit natürlicher Spontanhefe aus dem eigenen Weingarten bringen die Eigenart und Einzigartigkeit einer Lage vollends ans Tageslicht. Am besten gefiel uns «terra o.», abgeleitet vom lateinischen «terra oppidorum» für das Burgenland. Eigentlich heißt das ja Land der befestigten Städte, denn Burgen im heutigen Sinn gab es damals nicht. Sicher hatten wir bei der Entscheidung auch den Begriff «Terroir» im Hinterkopf, und die Vorgabe meines Vaters lautete ganz einfach: Es sollen die drei Selbstlaute E, A und O im Namen vorkommen, dann klingt er bestimmt gut.

Eine Assemblage von Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. 14 % Vol. Alkohol, Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,0 g/l

Intensive, delikate, tiefsinnige Nase mit viel Klasse. Es strömen komplexe und frische, ausgereifte Düfte nach Orangenzesten, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und weiteren Beeren, balsamischen Elementen sowie Kräutern aus dem Glas. Das erweckt die Sinne und das macht richtig Spass auf einem sehr hohen Niveau. Das Holz kommt zwar zur Geltung, wirkt aber edel und wird sich weiter sehr gut einbinden. Vollmundiger, harmonischer, komplexer, druckvoller und eleganter Gaumen, wir sind schlechthin begeistert und vergessen dabei, ausführliche Notizen zu schreiben. Was für eine genussvolle, vielschichtige und perfekt ausgereifte, dunkle Frucht. Eine super Leistung und, genauso wie der Cupido, eine klare Einkaufsempfehlung. **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 30.- bei [Kamawine](#). In der Schweiz kostet er CHF 36.50 bei [Weinvogel](#) und CHF 37.90 bei [Weinheld](#).





WEINGUT HEINRICH · KARRNERGASSE 59 · 7301 DEUTSCHKREUTZ · +43 (0)3613 / 89615 · OFFICE@WEINGUT-HEINRICH.AT · WWW.WEINGUT-HEINRICH.AT

©Silvia Heinrich

Wein No. 6: **Cuvée Elegy 2015**, Burgenland

Beschreibung des Weinguts:

Ein Loblied auf den Wein. DIE Top-Cuvée des Hauses Heinrich. Unsere Antwort auf Bordeaux: Zwei internationale Rebsorten auf mittelburgenländischem Boden. Cabernet Sauvignon und Merlot in vollendeter Balance. Eine Selektion der besten Fässer reift mehr als drei Jahre im kleinen Holz. Mineralisch, kräftig, edel. Unsere Elegie in rot.

14.5 % Vol. Alkohol, Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,6 g/l

Elegante, intensive, einladende Nase mit komplexen, köstlichen Düften von reifen roten Johannisbeeren, Kirschen, Dörrobst, es gibt bestimmt mehr Merlot als Cabernet in diesem Wein, die Rebsorte dominiert und stellt die klassischen Cabernet-Düfte in den Hintergrund. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert eine feine Röstaromatik. Vollmundiger, geschmackvoller, harmonischer Gaumen mit viel Saft und komplexen Aromen. Kirschnoten begleiten Akzente von Brombeeren, langer Abgang. die Bordeaux-Liebhaber werden sich freuen. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Falstaff und À la Carte bewerten diesen Wein mit 94/100.

In Deutschland kostet dieser Wein € 58.70 bei [Kamawine](#). In der Schweiz kostet er CHF 69.90 bei [Weinheld](#) und CHF 90.- bei [Gerstl](#).

Autor: Jean François Guyard

27. November 2021

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.