

 **Heinrich**

Roter Traminer Freyheit

 , 750 ml

 Austria,

 Orange wine

 9870003088



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.6 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gong Bao Ji Ding

(Geflügel)

Miso-Austernpilz-Pasta mit Frühlingszwiebeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Vacherin Mont d'Or, Kartoffeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.10.2022

Information zum Wein

Ein reinsortiger Roter Traminer ist der *Freyheit*, also ein Wein aus der Familie, zu der auch Savagnin (weiß bis gelblich) und Gewürztraminer (kupferfarben) gehören. Er stammt von fossilienreichem Kalkstein mit erodiertem Glimmerschiefer in Kollern bei Breitenbrunn. Gelesen wurde er Ende August, spontan vergoren und auf der Maische belassen für 14 Tage, danach langsam mit der Korbpresse gepresst. Anschließend erfolgte ein sechs Monate währender Ausbau in 600-Liter-Kelleramphoren. Danach wurde er unfiltriert und ohne Schwefelzugabe gefüllt. Bitte vorher die Flasche drehen, um den Bodensatz in den Wein zu integrieren. Idealerweise sollte der Wein karaffiert werden.

Farbe

etwas trübes mit leicht kupferfarbenen Reflexen changierendes Orange

Nase

Der *Rote Traminer Freyheit* ist einer der großen Individualisten unter Österreichs Weinen. Er lässt keinen Zweifel daran, aus welcher Rebsortenfamilie er stammt, wenn es nach Lychee, Rosenblättern, Orangen und Orangenblüten, Mandarinen und Aromahopfen duftet. Zudem erinnert der Wein an kandierten Ingwer, Earl Grey und Szechuan-Pfeffer. Das ist so reizvoll wie ungewöhnlich, und das soll es auch sein.

Gaumen

Am Gaumen liefert der *Rote Traminer Freyheit* ein dichtes Gewebe von feinen Bitterstoffen wie von Grapefruitzesten, floralen Noten und roter wie gelber Frucht. Der Wein wirkt dicht, stoffig und griffig mit seiner phenolischen Textur, rund und warm und doch auch lebendig und kühl in der Säure. Die Süße, die der Duft suggeriert, ist nicht vorhanden. Der Wein ist mit seinen 1,2 Gramm Restzucker eher knochentrocken, was nicht zuletzt durch den Ausbau in der Kelleramphoren hervorgerufen wird, der eine spezielle trockene Textur liefert. Auch hier zeigt sich ein Hauch von Hopfen, von Muskat und Rose, Orange und Ingwer. Dazu gibt es Salz im intensiven und lebendigen Finale. Ein toller Individualist!