

 **Heinrich**

*Sa va*

 , 750 ml

 Austria,

 9870003146



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

**Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln**

**Loup de Mer aus der Salzkruste mit Crème-  
Champignons in Weinsauce**

**Geschmortes Perlhuhn mit Estragon und  
Morcheln**

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on

Gernot und Heike Heinrich widmen sich mit diesem Savagnin einem außergewöhnlichen Projekt, das nur in Kleinstmengen verfügbar ist. Die Trauben stammen aus biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen, wachsen auf Kalkstein und werden von Hand gelesen, direkt gepresst und spontan in der Amphore vergoren. Nach 11 Monaten auf der Hefe entfaltet der Wein seine unverwechselbare Stilistik.

**Farbe:** Leuchtend helles Gelb mit grünen Reflexen.

**Nase:** Die Nase des 2023 Sa va Gelber Traminer von Gernot und Heike Heinrich strahlt enorme Ruhe und Tiefgründigkeit aus. Die zarte Reduktion erinnert an Flintstein und gesalzene Zitronen, gefolgt von gedörrten Quitten und pummeligen Birnen. Dazu gesellen sich getrocknete Küchenkräuter und filigrane Oxidationsnoten, die ihm seine dunkle, leicht rauchige Würze verleihen.

**Mund:** Am Gaumen eröffnet er mit rasantem Zug und straffem Naturell – kein Zweifel: Hier geht es um Fließgeschwindigkeit. Befeuert von seinem zart salzigen Charakter, verleiht ihm sein extraktreicher, fruchtiger Kern Tiefe und vor allem Länge. Das Salz lässt hochfrequent nachschenken, während die feine Phenolik gustatorische Leitplanken am Gaumen setzt und alles in eine Richtung lenkt: in den Schlund! Ein brillantes Erstlingswerk mit jurassischem Charakter.