Heinrich

Weisze Freyheit

, 750 ml

Austria,

Orange wine

9870003155

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.7 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Polenta mit geschmortem Fenchel und Orangen-Bergamotte-Sauce

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Haselnussbutter und Kräutersalat –

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter und Parmesan-Crunch

Tasting review

by Marian Henß on 02.07.2025

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit intensiven Reflexen, changierend zwischen Tiefe und Helligkeit.

Nase:

Intensiv und charakterstark – der Duft nach Freiheit ist von Beginn an präsent. Das zeit keine Grenzen oder Limits. Im Vordergrund stehen getrocknete Kräuter wie Salbei, Oregano und ein Hauch Thymian, ergänzt von frischen, vitalisierenden Kräutern, die allerdings eher im Hintergrund bleiben. Eine dezente Röstaromatik verleiht dem Wein einen kalkig-mineralischen Akzent, der mit einer fein dosierten, fast schwebenden Oxidation spielt – erinnert an Rosinen, jedoch ohne jede Schwere. Vielmehr bleibt die Aromatik fokussiert und klar. Nussige Anklänge von gerösteten Haselnüssen, Mandeln und getoastetem Brioche schaffen Tiefe. Die Frucht bleibt verhalten, zeigt sich in Anklängen von Quitte, grüner Birne, Kaki und etwas Weinbergpfirsich. Feine florale Nuancen wie Orangenblüte und der zitrisch-herbe Abrieb von Bergamotte runden das Bouquet elegant ab.

Gaumen:

Herb, straff und markant – ein Wein mit Struktur und Rückgrat. Die prägnante Phenolik sorgt für einen festen Griff am Gaumen, der mit leicht bitteren Komponenten Spannung aufbaut und den Trinkfluss enorm belebt. Der Mundraum wird regelrecht gefordert, trocknet leicht aus, wird aber durch eine saftige Textur im Kern immer wieder zurückgeholt. Im Nachhall dominieren getrocknete Kräuter, eine Spur Frucht und vor allem nussige Töne. Ein Wein, der fordert, animiert und durch seine Machart auch intellektuell anspricht – kompromisslos, modern und tiefgründig.