

 **Heinrich**

Into the light, White Blaufränkisch

 , 750 ml

 Austria,

 9870003141



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 7.4 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern
genießen.

Cracker mi Meersalz und Ziegenfrischkäse, dazu und
Bitterorangenkonfitüre und Thymian (vegetarisch)

Zitronenhuhn aus dem Ofen mit grünen Oliven und Mandeln
gefüllt

Cordon Bleu mit gegrilltem grünem Spargel

Tasting review

by Christina Hilker on 22.12.2024

Info:

Die Reben stehen auf Kalk und Schiefer.

Vinifikation:

Die handgelesenen Trauben wurden als Blanc de Noirs gekeltert und spontan in großen Holzfässern und Amphoren vergoren. Abgefüllt wurde unfiltriert ohne Zugabe von Schwefel.

Farbe:

Getrübtes intensives Golldgelb.

Nase:

Nachdem man diesen spannenden Tropfen mit viel Schwung in die Karaffe geleert hat, steigt ein betörender Duft aus dem Glas hervor. Weinbergs Pfirsich, reife Birne, Zwetschgen, Marillen und deutlichen Röstnoten von hellen Nüssen und viel frische Hefe machen den Anfang. Später treten Orangenzesten und Noten von Anis und Vanille hinzu, Eine süße und cremige Struktur deutet sich an , die von einer kühlen mineralischen Note getragen wird.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt der 2023er Into the light-White Blaufränkisch pikant, erfrischend und cremig, seine feine Gerbstoffnote verleiht ihm Gripp und es treten Grapefruit und Noten von Orangenzesten hinzu. Perfekter Begleiter zu Gerichten mit salziger und fruchtiger Prägung. Ein absoluter Food Wine, klasse Länge!