

 **Heinrich**

Muscat Freyheit

 2022, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870003115

 Muskateller, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Karamellierte Möhren in Zimt-Orangen-Sud und
griechischem Joghurt mit Koriander und Honig**
(Gemüse & Vegetarisch)

Zitronenhähnchen mit Harissa und Couscous
(Geflügel)

**Saibling in Nussbutter gegart mit glasierten
Schwarzwurzeln**
(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.12.2023

Info:

Muscat Freyheit basiert auf 85% Muscat Ottonel und wird mit 15% Weissburgunder ergänzt.

Die Reben stehen an den Osthängen des Leithagebirges auf Kalksandstein und Glimmerschiefer sowie auf den lehmigen Sedimentböden am Südhang der Parndorfer Platte.

Die spontane Gärung sowie eine 13-tägige Maischestandzeit findet in der Amphore statt. Es folgt ein schonender Pressvorgang auf der Korbpresse sowie der Weg zurück in die Amphore. Der biologische Säureabbau findet dort statt ebenso wie eine neunmonatige Reife auf der eigenen Hefe. Aus der Amphore wird unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

Abgefüllt wurde dieser Freigeist Mitte Juni 2023 mit schlanken 12% Vol. Alkohol.

Farbe:

Strahlendes Zitronengelb mit leichter Trübung und hellen Reflexen

Nase:

Unwahrscheinlich einladend und verführerisch duftet der 2022 Muscat Freyheit von Heinrich. Die Aromen dieser Rebsorte sind zunächst deutlich zu erkennen. Muskat, etwas Rose, reichlich Zitrusfrucht. Aber er kann so viel mehr. Er zeigt reichlich Bergamotte und Abrieb von Kaffir-Limette. Heinrich steht für mich für diesen feinen reduktiven Nerv, der den Weinen so viel Spannung verleiht. Zitronenmelisse, Salbei, Thymian und Minze prägen ihn. Auch Brennnessel und Lorbeer reihen sich in den Reigen ein. Er zeigt Bitterorange und Grapefruit. Vor allem aber macht er richtig Lust auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Das hat mal richtig Zug am Gaumen. Mit einem feinen, fordernden Grip versehen baut er richtig Druck auf. Kühl und straff. Reichlich Zitrusaromatik trifft auf eine sehr gut integrierte Säurestruktur. Positive Bitterstoffe kommen als Kontrast wie gerufen um die Ecke. Die Nuancen von getrockneten Kräutern kommen neben der herb-frischen Meyer-Zitrone im Nachhall bestens zur Geltung. Vor allem aber steht er für Trinkfreude und Mundgefühl.