Heinrich

naked orange

750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

Orange Wine

9870003117

Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lachstartar mit roten Zwiebeln, Radieschen und eingelegten Himbeeren

(Fisch)

Couscous-Salat mit Feta, Cranberry und Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Geröstetes Sauerteigbrot mit Avocado, Kirschtomaten und Dill

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.04.2024

Farbe:
Leicht trübes Lachsrosa mit orange bis roten Reflexen

Nase:
Mandarine, Orange, Grapefruit und Blutorange sorgen für ein herb-süßes Fruchtspiel. Diese Früchte zeigen sich in großer Vielfalt. Saft, Zesten, Haut und all dies kandiert, frisch geschnitten und getrocknet. Auch die Blüte der Orange sorgt für reichlich helle Momente. Dazu kommen frische Hagebutte sowie Tees von roten Früchten und Rooibos. Minze und Petersilie versetzen ihm noch einen belebenden Seitenhieb. Anis und Fenchel werden mit etwas Temperazur besser wahrnehmbar.

Gaumen:
Der Naked Orange von Heike und Gernot Heinrich lebt von Frische und Leichtigkeit. Er ist keineswegs von der Maische dominiert, viel mehr davon geküsst. Alle Attribute der Nase kommen dabei sehr gut zur Geltung. Er wirkt jedoch deutlich weniger von den zunächst dominanten Zitrusfrüchten geprägt. Dafür treten die roten Früchte in Form von Tees, Rooibos, aber auch frische Himbeere und rote Johannisbeere sehr schön in Erscheinung. Ein feiner Bitterton unterlegt die Frucht dabei auf angenehmste Art und Weise. In feinen Zügen wirken die Kräuter erfrischend nach.