Heinrich

naked red, non-vintage

375 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003124

Blaufränkisch/Lemberger, Sankt Laurent, Zweigelt

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.3 g/l



Speisempfehlungen

von

Feta vom Grill mit mediterranen Kräutern und getrockneten Tomaten

Rote Bete Carpaccio mit Burrata und Pistazien

Geräucherter Hirschschinken mit Wildkräutersalat und Cranberry

Verkostungsnotizen

von vom 24.07.2024

Info:

Der Naked red ist ein Non-Vintage. Zweigelt und Blaufränkisch sind dominant, unterstützend wirken St. Laurent und andere. Die Reben stehen sowohl im Westen als auch im Osten des Neusiedlersees. An den Hanglagen des Leithagerbiges wachsen sie eher auf Kalk und Schiefer. Auf der anderen Seite bilden die Schotterböden der Parndorfer Platte und der humus-lastige Heideboden die Basis. Die Lese erfolgte Ende August bis Mitte September. Spontane Gärung für zwei Wichen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische. Im Anschluss darf er im Holzgärständer länger als ein Jahr reifen.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit dunklem Kern und hellem Rand

Nase:

Die Nase wirkt zunächst dunkel, ansprechend und würzig. In einem Sammelsurium an Aromen offenbaren sich zunächst Cassis, Holunderbeere, Brombeere sowie Sauerkirsche. Die Frucht ist kompakt, aber nie konzentriert, sondern knackig erfrischend. Ein Hauch Lakritz macht sich breit und bringt somit eine etherische Frische ins Spiel. Der Anis-Ton wirkt angenehm und abwechslungsreich. Dazu gesellt sich eine feine Würze von Wacholder und grünem Pfeffer. Reichlich Gartenkräuter umgarnen ihn mit zusätzlich erfrischenden Momenten.

Gaumen:

Mit Zug und Griffigkeit startet er am Gaumen. Er wirkt saftig und seidig zu gleich. Enorm schlank in seinem Auftritt und dadurch noch so viel ansprechender. Die Frucht wandelt sich deutlich in Richtung Himbeere und vor allem Sauerkirsche. Die Würze nimmt sonst am Gaumen deutlich ab, der Trinkfluss und Spaßfaktor steigen dafür deutlich an.