Heinrich

PetNat "oh when the saints"

2025, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

PetNat

9870003174

Sankt Laurent

Alkoholgehalt:	10,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Yuzu, Koriander und Gurke.

Gebackene Zucchiniblüten mit Ricotta und Zitronenzeste.

Miesmuscheln in Weißwein mit frischen Kräutern und geröstetem Sauerteigbrot.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.07.2026

Farbe:

Leuchtendes Grüngelb mit hellen Reflexen. Die feine, zurückhaltende Perlage unterstreicht den jugendlichen und unbeschwerten Charakter dieses Pét Nat.

Nase:

Die Nase wird zunächst von den typischen Gär- und Hefearomen eines jungen Pétillant Naturel geprägt. Mandelige und nussige Noten stehen im Vordergrund und verleihen dem Wein eine angenehm cremige Tiefe, ohne seine Frische zu überdecken. Dahinter entfaltet sich eine fein gezeichnete Frucht aus Nashi-Birne sowie gelbem und grünem Apfel, ergänzt von roter und weißer Johannisbeere sowie einem Hauch Waldhimbeere. Limone, Yuzu und eingelegte Salzzitrone sorgen für lebendige Zitrusfrische. Besonders faszinierend ist jedoch die maritime Prägung mit Anklängen von Gischt, Algen und Meerwasser, die dem Wein beinahe einen atlantischen Charakter verleihen. Wilde Blüten, allen voran Orangenblüte, Apfelblüte und Mandelblüte, runden das Aromenspiel elegant ab. Mit zunehmendem Luftkontakt gewinnt der Wein deutlich an Ausdruck, wirkt dichter und zeigt bereits in der Nase mehr Schmelz und Griff.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Pét Nat wunderbar saftig, unkompliziert und äußerst trinkanimierend. Die feine Kohlensäure trägt den Wein mühelos über den Gaumen und verbindet sich harmonisch mit einer perfekt eingebundenen Säure, die niemals laut oder spitz wirkt, sondern den Takt vorgibt. Die noch junge Stilistik zeigt bewusst ihre Herkunft aus der spontanen Gärung und bringt die frischen Gäraromen sowie die lebendige Perlage selbstbewusst zur Geltung. Eine saftige Frucht von Apfel, Nashi-Birne und feinen Zitrusnoten trifft auf eine cremige, leicht schmelzige Textur, die dem Wein trotz seiner Leichtigkeit bemerkenswerten Grip verleiht. Im weiteren Verlauf wird er trocken, straff und klar mineralisch, ohne dabei kantig oder fordernd zu erscheinen. Vielmehr verbindet er seine präzise Struktur mit einer charmanten Zugänglichkeit und endet in einem langen, salzig-mineralischen Finale, das den Gaumen erfrischt und unmittelbar Lust auf den nächsten Schluck macht.