

 **Heinrich**

naked white

 2023, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870003136

 Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot

Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Salat von gelben Zucchini mit Kürbiskernen und ein

wenig Walnussöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Ziegenfrischkäse mit gegrillten Aprikosen, Rosmarin

und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gerösteter Blumenkohl mit Harissa, Labneh und

Haselnuss-Dukkah

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.07.2024

Informationen zum Wein

Der *naked white* ist eine Cuvée aus 48% Weissburgunder, 40% Chardonnay, 7% Grüner Veltliner und 5% Welschriesling. Die Trauben stammen von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich aus den Hanglagen des Leithagebirges, die von Kalk und Schiefer geprägt sind. Östlich von der schottrigen Parndorfer Platte mit humosen Heideboden. Die Trauben wurden Anfang September von Hand gelesen, teils direkt und teils nach einigen Stunden Standzeit gepresst. Der Wein wurde nach der Gärung und dem biologischen Säureabbau auf der Vollhefe im großen Holzfass ausgebaut und unfiltriert und ohne Zusatz von Schwefel abgefüllt.

Farbe

leicht trübes Strohgelb

Nase

Der *naked white* wirkt zu Beginn ungestüm und noch reduktiv mit leichtem Flint. Erst mit Luft oder längerer Flaschenöffnung öffnet er sich, wirkt cremig und leicht laktisch und weniger grasig und hopfig als früher. Der 2023er Jahrgang ist im Duft ein eher charmanter Vertreter.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der durchgeorene Wein trocken, griffig, leicht salzig und saftig mit genau der Art von Cremigkeit, die man nach dem Aromenbild in der Nase schon erwartet hat. Hier hat man das Gefühl, dass sich Sahne und ein dünner Mürbeteigboden mit leichtem Crunch, etwas reifer Zitrone, Almwiesenheu und einem Hauch von Birne mischt. Der Wein ist lebendig, sinnlich, seidig und überaus charmant.