



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Heinrich Pet Nat 'Oh when the Saints'

Artikel-Nr: 192200

ANBAUGEBIET Österreich / Burgenland

REBSORTE(N) St. Laurent

ERZEUGER Weingut Heinrich

**AUSBAU** Die Trauben stammen aus der Lage Rosenberg, einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge. Die Weingärten werden biodynamisch nach den Richtlinien von Respekt und Demeter bewirtschaftet. Handgelesen Ende August, direkt gepresst wird der Blanc de Noir spontan vergoren. Nach drei Wochen in denahltank gefüllt und ab Januar degorgiert.

**VERSCHLUSS** Kork

**BESCHREIBUNG** Frisch und expressiv mit Noten von Quitte, Hagebutte, Nashi-Birne und Mandarinschale. Subtile florale und kräutrige Akzente von weißem Tee und Heublumen. Trocken, mit präziser Säure und feinperliger Mousse. Die zarte hefige Cremigkeit wird von der lebendigen Struktur balanciert. Fruchtbetont, geradlinig und animierend im Abgang. Charaktervoller Pet Nat aus St. Laurent mit klarer Frucht, straffer Textur und viel Trinkfluss.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten mit Fruchtkomponente, frischen Käsesorten wie junger Ziegenkäse und Burrata oder zu Fisch und Meeresfrüchten wie Austern und gebeiztem Saibling. Passt auch hervorragend zu asiatischen Gerichten mit Zitrus- und Ingwernoten, z. B. vietnamesischen Sommerrollen.

**SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C



Heike und Gernot Heinrich glauben, dass Weine ihre Herkunft am besten widerspiegeln, wenn sie in einem vielfältigen, lebendigen Ökosystem wurzeln. „Die Natur in all ihren Facetten sprechen zu lassen, ist unser erklärtes Ziel,“ sagt Gernot Heinrich. Deshalb bewirtschaften sie ihre Weingärten seit 2006 biodynamisch, um sie widerstandsfähiger und vitaler zu machen. Im Keller setzen sie auf Freyheit – biodynamische Bewirtschaftung im Weinberg und Minimalismus in der Vinifikation. Spontane Vergärung, Maischestandzeiten, Holzfasslagerung, langer Hefekontakt und Zeit sind essenziell. Auch weiße Rebsorten werden auf der Maische vergoren, was ihnen Gerbstoffstruktur und Lebendigkeit verleiht. „Das mag Erwartungshorizonte sprengen“, sagt Gernot Heinrich, „doch so entdecken wir verborgene Qualitäten und verleihen den Rebsorten ein neues Gleichgewicht.“ Ihr Ziel: Authentische Weine für unbefangene Gaumen – geprägt von Spannung, Vitalität, Kompaktheit und Balance. Wein lebt, entwickelt sich, öffnet und verändert sich – und genau das macht ihn so faszinierend.

