



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Heinrich naked orange

Artikel-Nr: 192203

ANBAUGEBIET Österreich / Burgenland

REBSORTE(N) Chardonnay, Weissburgunder, Grauer Burgunder, Roter Traminer, Neuburger, Muskat Ottonel

ERZEUGER Weingut Heinrich

AUSBAU Nach biodynamischen Prinzipien und mit viel Sorgfalt vinifiziert. Durch Handlese von Ende August bis Mitte September vorselektiert, spontan vergoren und bis zu zwei Wochen Maischestandzeit. Schonende Pressung, BSA. Für 18 Monate auf der eigenen Hefe in Amphoren und großen Eichenfässern gereift, unfiltriert und mit minimalem Schwefeleinsatz abgefüllt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Ein bernsteinfarbener Wein, der die Blutorange in all ihren Nuancen entfaltet – von der duftenden Blüte über das ätherische Öl bis zur feinen Bitterkeit der Schale und saftigen Frische des Fruchtfleischs. Feingliedrig, elegant und erfrischend animierend – ein subtiler Orange Wine, der schneller getrunken ist, als man denkt.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu würzigen Vorspeisen, aromatischen Salaten, weichen Käsesorten wie Brie und Taleggio oder gegrilltem Fisch. Passt auch hervorragend zu asiatischen Gerichten mit Ingwer und Zitrusnoten oder zu Geflügel mit orientalischen Gewürzen.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

BIO

demeter



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.

