



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Heinrich naked red

Artikel-Nr: 192205

ANBAUGEBIET Österreich / Burgenland

BIO

REBSORTE(N) Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent

demeter

ERZEUGER Weingut Heinrich

AUSBAU Organisch-biologisch bewirtschaftete Weingärten, handgelesen von Ende August bis Mitte September. Spontane Gärung, zwei Wochen Maischestandzeit im Holzgärständer und Stahltank, anschließend über ein Jahr Reifung im Holzgärständer. Die Trauben stammen von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Reintönige, rotfruchtige Aromatik mit Fokus auf heller Beerenfrucht. Unverfälscht und klar. Trocken, leicht im Körper, mit saftiger Säure und weichem Tannin. Zeigt Frische, Zugänglichkeit und eine puristische Stilistik. Der Fokus liegt auf Frucht, Balance und unpräntiöser Trinkfreude. Ein bewusst reduzierter, ehrlicher Rotwein, der Leichtigkeit mit Präzision verbindet. Ernsthaft unkompliziert – und genau darin liegt seine Stärke.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu herzhaften Vorspeisen, gegrilltem Gemüse, Pasta mit Tomatensauce oder leichten Fleischgerichten wie gebratenem Hähnchen oder Kalbsragout. Passt auch hervorragend zu Pizza mit mediterranen Kräutern oder einer Brotzeit mit luftgetrocknetem Schinken und reifem Käse.

SERVIERTEMPERATUR 14-16 °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.

