



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Heinrich Graue Freyheit

Artikel-Nr: 192206

ANBAUGEBIET Österreich / Burgenland

REBSORTE(N) Grauer Burgunder, Weissburgunder, Neuburger, Chardonnay

ERZEUGER Weingut Heinrich

AUSBAU Auf Schiefer- und Kalkböden gewachsen, selektive Handlese von Ende August bis Mitte September. Spontane Gärung, größtenteils zwei Wochen auf der Maische, schonend mit der Korbpresse gepresst. Biologischer Säureabbau, 17 Monate Reifung auf der Hefe in Amphoren und großen Eichenfässern. Unfiltriert und ohne Schwefelzugabe abgefüllt.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG zart roséfarben mit kupfernen Reflexen; visuell zwischen Weiß- und Roséwein angesiedelt. Heller Extrakt roter Beeren, feine Würze von grünem Tee und ein spannendes Spiel aus frischer Säure, mineralischer Präzision und kühlem Nachhall. Kraftvoll und doch schwebend leicht – eine harmonische Symbiose aus karger Struktur und fruchtiger Fülle. Vor Genuss schütteln.

SERVIEREMPFEHLUNG Passt zu gegrilltem Fisch, Krustentieren, würzigen vegetarischen Gerichten, sowie zu gereiftem Weichkäse wie Brie oder Taleggio. Auch ideal zu asiatischen Speisen mit Ingwer und Zitrusaromen oder Geflügel mit Kräutern und milden 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.

