Heinrich

Into the light, White Blaufränkisch

, 750 ml

Austria,

9870003119

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	7.7 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Süße Cracker mit Salzzitrone und Frischkäsecreme

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Grapefruit und Avocado

(Meeresfrüchte)

Roher Schinken mit frischen Feigen

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 01.04.2024

Info:

Die Reben stehen auf Kalk und Schiefer.

Vinifikation: Die handgelesenen Trauben wurden als Blanc de Noirs gekeltert und spontan in großen Holzfässern und Amphoren vergoren. Abgefüllt wurde unfiltriert ohne Zugabe von Schwefel.

Farbe:
Getrübtes Gelb mit malvenfarbenen Reflexen.

Nase:
Nachdem man diesen spannenden Tropfen mit viel Schwung in die Karaffe geleert hat, steigt ein betörender Duft aus dem Glas hervor. Weißer Pfirsich, Birne, Zwetschgen, frische Feigen und ein Hauch von hellen Nüssen und frischer Hefe machen den Anfang. Später treten Grapefruit und Noten von Ingwer und Anis hinzu. Eine feine süße und cremige Struktur deutet sich an.

Gaumen:
Auf der Zunge wirkt der 2022er Into the Light-White Blaufränkisch pikant, erfrischend und cremig. Seine feine Gerbstoffnote verleiht ihm Griff, und auch die feinherben Grapefruitnoten, die sich bereits in der Nase angedeutet haben, tragen dazu bei, dass man mit großer Freude das eine oder andere Glas mehr trinkt. Perfekt zu Gerichten mit salziger und fruchtiger Prägung. Flasche auf, Flasche leer!
Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.