

 **Vino Gross**

Hisno Vino Noir

 , 750 ml

 ,

 9870009308

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Geräucherte Forelle mit Meerrettich, Apfel und Buchweizen (Fisch)

Kranjska Klobasa mit fermentiertem Spitzkohl und Senfsaat (Fleisch)

Ajdovi Žganci mit Waldpilzen, Sauerrahm und Majoran (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Hišno Vino Noir* ist Maria und Michael Gross' roter Hauswein – eine Cuvée, die sich mit jedem Jahrgang neu erfindet. 2025 besteht sie zu etwas mehr als 50 % aus Blaufränkisch, ergänzt durch Welschriesling und verschiedene weitere weiße Sorten. Die Reben wachsen auf Mergel- und Kalksteinböden in 340 bis 400 Metern Höhe und in bis zu 60 % steilen Lagen der Štajerska Slovenija. Gelesen wurde zwischen dem 15. September und 4. Oktober. Alle Sorten wurden gemeinsam vergoren, rund zehn Tage auf der Maische belassen und anschließend in Edelstahl und großen Holzfässern ausgebaut. Gefüllt wurde am 19. Juni 2026 mit lediglich 30 mg/l Gesamtschwefel.

Farbe

helles, transparentes Ziegelrot

Nase

Der 2025er *Hišno Vino Noir* öffnet sich mit einer frischen und animierenden Aromatik. Moosbeeren, Sauerkirschen und rote Waldbeeren mit einer ganz feinen evozierten Süße treffen auf wilde Blüten, frische Kräuter und eine fein fermentative Würze. Dahinter zeigen sich erdige und leicht herbe Nuancen. Die weißen Rebsorten verleihen dem Duft zusätzliche Helligkeit und florale Finesse. Das wirkt ungekünstelt und eigenwillig, dabei aber präzise und voller Energie.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Hišno Vino Noir* vor allem saftig. Sauerkirsche, Moosbeere und Rote Johannisbeere werden von einer lebendigen Säure und feingliedrigen, leicht griffigen Tanninen getragen. Die mitvergorenen weißen Sorten sorgen für Frische und Leichtigkeit, während der Blaufränkisch Struktur und eine feine Würze beisteuert. Ein natürlicher Charakter, lebendig und animierend, frisch, kühl, unkompliziert und charaktervoll mit großem Trinkfluss. Macht im Sommer leicht gekühlt besonders viel Freude.