Heinrich

Sa va

, 750 ml

Austria,

9870003172

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Jakobsmuscheln mit Beurre Blanc, Salzzitrone und Fenchel.

Geschmorter Sellerie mit Haselnuss, brauner Butter und gereiftem Comté.

Perlhuhn mit Morcheln, Kräutern und einer cremigen Polenta.

Tasting review

by Marian Henß on 13.07.2026

„Sa Va” ist ein Gelber Traminer aus dem Burgenland. Der Wein stammt aus biodynamischem Demeter-Anbau, wächst auf Kalkstein, wird spontan vergoren, in der Amphore ausgebaut, unfiltriert abgefüllt und ohne zugesetzten Schwefel vinifiziert.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit grünlichen und zart goldenen Reflexen. Die intensive Farbgebung deutet bereits auf die Arbeit mit den Traubenschalen hin, bleibt dabei jedoch brillant und klar im Glas.

Nase:

Der erste Eindruck erinnert unmittelbar an einen großen Weißwein aus dem Jura – an Savagnin von den kalkigen Böden und kühlen Lagen der Region. Die Verbindung aus feiner Reduktion und kontrollierter Oxidation verleiht dem Wein eine faszinierende Tiefe. Aromen von Salzzitrone und salzigen Wiesen eröffnen das Duftbild, begleitet von einer beeindruckenden Kräuterwürze. Getrockneter Thymian, Oregano, Rosmarin und ein Hauch Lavendel treffen auf frische Noten von Zitronenmelisse, Bronzefenchel und Zitronenthymian. Die Frucht bleibt bewusst dezent und zeigt sich in Form von gebackener Mirabelle, gelber Pflaume, kandierter Quitte und kandiertem Ingwer. Feine Anklänge von Butterkeks, Mürbeteig und Hefe verleihen zusätzliche Komplexität, ohne den Wein jemals schwer erscheinen zu lassen. Alles wirkt trocken, kalkig, präzise und von bemerkenswerter Eleganz getragen.

Gaumen:

Erwartungsgemäß präsentiert sich der Sa Va griffig, saftig und ausgesprochen strukturiert. Trotz seiner Herkunft aus dem Burgenland wirkt der Alkohol mit lediglich 12,5 % angenehm schlank und lässt der ausgeprägten Mineralität den Vortritt. Salzige Kalknoten, feine Phenolik und animierende Bitterstoffe verleihen dem Wein enormen Zug und ein beeindruckendes Rückgrat. Er fordert Aufmerksamkeit, ohne anstrengend zu wirken, und verbindet seine markante Struktur mit bemerkenswerter Balance. Die saftige Textur, die lange Präsenz und die salzige Würze sorgen für außergewöhnlichen Trinkfluss. Der Wein trifft den Zeitgeist perfekt: modern, puristisch und charakterstark, dabei aber gleichermaßen zugänglich für neugierige Einsteiger wie für erfahrene Weinliebhaber. Im langen Nachhall dominieren erneut Kräuter, Kalk, feine Hefenoten und eine elegante Mineralität, die den Wein bis zum letzten Moment präzise und spannend wirken lassen.