Heinrich

Edelgraben Chardonnay Weissburgunder Leithaberg DAC

, 750 ml

Austria,

9870003177

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Geräucherter Kürbissuppe mit knuspriger Chorizo

Auberginen-Curry mit Erdnusssauce und Basmatireis (vegetarisch)

Wolfsbarsch vom Grill mit Zitrone, Thymian und Fenchel mit Mangold und Kartoffeln

Tasting review

by Christina Hilker on 14.08.2026

Infos vom Weingut
30 Jahre alte Weißburgunder und Chardonnay Reben gewachsen auf Kalkstein und Glimmerschiefer

Vinifikation:
In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Ende August, der Chardonnay wurde schonend gequetscht und einige Stunden auf der Maische belassen, der Weissburgunder hingegen wurde direkt gepresst. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 19 Monate auf der natürlichen Hefe in Amphoren gereift.
Farbe:
Intensives und leicht trübes Goldgelb.

Nase:
Der 2024er Ried Edelgraben Chardonnay und Weißburgunder von Heinrich zeigt eine dichte Frucht von saftiger Mirabelle, reifer Birne, Apfelkompott und Orange. Deutlich zu erkennen sind Würznoten von Heu, Anis und frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Wiesenblumen, Honig, zarte rauchige Anklänge und steinige Mineralität verleihen ihm besonderen Reiz.

Gaumen:
Beeindruckend ist der Geschmack von saftiger Frucht, durchzogen von salzigen Noten, animierender Säure und überaus anregendem Gerbstoff. Wunderbar zeigt er sich mit seiner kühlen und animierenden Struktur, die den Trinkfluss unwahrscheinlich anregt. Klasse Wein zum solo Trinken und Meditieren und perfekter Begleiter zu einer intensiven Küche.