

 **Heinrich**

## *naked white*

 2024, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 Orange Wine

 9870003157

 Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot  
Gris/Grauburgunder

**Alkoholgehalt:** 12,0 %

**Restsüße:** 2 g/l

**Gesamtsäure:** 6.5 g/l



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Auberginen-Curry mit Erdnussauce und**

**Basmatireis (vegetarisch)**

**Burger mit saftigem Rindfleisch, Hüttenkäse, Rucola  
und Tomate**

**Tartelettes mit Fenchel-Surimi-Salat**

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.07.2025

Info vom Weingut:

Der naked white ist eine Zusammenstellung von Chardonnay, Weißburgunder, Welschriesling, Grüner Veltliner, Grauer Burgunder, Roter Traminer und Muskat Ottonel, stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen, östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

Vinifikation:

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Organisch-biologische und biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten.

Handverlesen Ende August bis Anfang September, über Nacht mit den Kämmen auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Länger als ein Jahr auf der natürlichen Hefe im großen Holzfass gereift, unfiltriert und mit minimalem Einsatz von Schwefel abgefüllt.

**Farbe:**

Intensives und leicht trübes Goldgelb mit rosé farbenen Reflexen.

**Nase:**

Der 2024er naked white 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. Die Aromen von Wiesenblumen, Rosenblätter, Honig, zarte rauchige Anklänge und steinige Mineralität verleihen ihm besonderen Reiz. Der Holzeinsatz ist deutlich spürbar und sehr gekonnt.

**Gaumen:**

Beeindruckend ist der Geschmack von saftiger Frucht, durchzogen von salzigen Noten, animierender Säure, zarter Fruchtsüße und überaus anregendem Tannin. Wunderbar ist seine kühle und animierende Struktur, die leichtfüßig wirkt und den Trinkfluss unwahrscheinlich anregt. Eine Weinstilistik, die es zu entdecken lohnt, ein klasse Wein zum solo Trinken – und zu einer unkomplizierten und geschmacksintensiven Küche!