Heinrich

naked rosé

2025, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003179

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Geröstete Aubergine, Labneh, Sauerkirschen, Pistazie und Minze (vegan)

Oktopus vom Grill, weiße Bohnen, roter Paprika, Johannisbeere und Petersilienöl

Kalbsrücken mit Pfifferlingen, karamellisiertem Zwiebeln und Johannisbeerjus

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.08.2026

Info vom Weingut:
Der naked Rosé ist ein Blaufränkisch aus den Weingärten in den südostexponierten zum Neusiedler See geneigten Hanglagen des Leithagebirges in Winden und Breitenbrunn, die sowohl vom gebietstypischen fossilienreichen Kalk- und Kalksandstein als auch von Glimmerschiefer geprägt sind.
Vinifikation:
In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Anfang September, größtenteils ganze Trauben direkt gepresst, spontane Gärung und biologischer Säureabbau, 5 Monate Reifung auf der vollen eigenen Hefe, unfiltriert und ohne Zusatz von Schwefel abgefüllt.
Farbe:
Leicht getrübtes rosé mit orangenen Reflexen.

Nase:
Der 2025er naked rosé von Heinrich duftet nach kleinen Walderdbeeren, Himbeeren, Rhabarber, Grapefruit und frischem Thymian. Hinzu gesellen sich feine Noten von Vanilleschaum und eine kühle und steinige Mineralität. Ein Wein, der in der Nase vor Frische und Fruchtpräsenz schier zu explodieren scheint!

Gaumen:
Auch auf der Zunge wirkt er äußerst saftig und animierend, pure Frucht verbindet sich mit kühler Frische und animierender Würze, man bekommt nicht genug von ihm und seiner saftigen, hefigen Fruchtfülle. Fantastischer Essensbegleiter und ein Rosé mit spektakulärer Tiefe.