## Heinrich

# *PetNat "oh when the saints"*

2022, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

PetNat

9870003103

Sankt Laurent

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 10,0 % |
| **Restsüße:** | 5 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 7.7 g/l |

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillte Sardinen mit Salzzitrone und gegrilltem Brot**

(Fisch)

**Hähnchen-Shawarma**

(Geflügel)

**Getoastetes Landbrot mit Rilettes**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.09.2023

**Information zum Wein**

Die Trauben des St. Laurent stammen aus der Lage Rosenberg, einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge. Von Hand Mitte September 2022 gelesen, als Ganztrauben gepresst, spontan vergoren und während der Gärung mit eigener Hefe auf die Flasche gefüllt. Degorgiert im März 2023 ohne Dosage und ohne Hinzufügung von Schwefel.

Farbe
leicht trüb und pfirsichfarben, freudige Perlage

Nase
Der *Blanc de Noir* namens *Oh when the Saints …* ist ein so einladender wie appetitanregender *Petillant naturel,* der sich mit einer für diesen Weinstil beeindruckend eleganten Mischung präsentiert. Da findet man reife und mürbe Äpfel, ein paar Birnen, Süßkirschen und reife Himbeeren in Verbindung mit Biskuitteig, Hibiskus und ein wenig Hanf. Das wirkt saftig, seidig und süffig.

Gaumen
Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck der drei „s“ fort. Auch hier wirkt die teils mürbe, teils knackige Frucht saftig und rot getönt. Dazu liefert der *Oh when the Saints …* eine hefige und cremige Textur. Die Säure regt den Trinkfluss an und die leichte Frucht- und Extraksüße sorgt für jede Menge Charme. Schließlich gibt es da noch die kräutrig-hopfige Note und ein wenig Salz im Finale. Das garantiert, dass die Flasche schnell geleert ist.