Heinrich

Pinot Freyheit

2023, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

Orange Wine

9870003152

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Radieschen in Schwarzbrot Erde mit Sauerrahm (vegetarisch)

Geflügelspieße in Schoko-Chili-Sauce

Lammkoteletts mit Kirschtomaten und grüner Paprika

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.05.2025

Info vom Winzer:
Gewachsen auf Glimmerschiefer und Kalk unter biodynamischer Bewirtschaftung.

Vinifikation:
Manuelle Lese Anfang September, spontane Gärung von 70% ganzer Traubenauf der Maische. Über ein Jahr mit natürlicher Hefe in Amphoren gereift.
Farbe:
Durchscheinendes helles Rot.

Nase:
Der 2023er Pinot Freyheit L duftet betörend nach hellen Beeren und süßen Kirschen, vermischt mit wilden Kräutern, wie Minze, Buchsbaum, Paprika, Efeu und auch etwas Waldboden. Deutlich zu erkennen sind Gewürznoten von Piment, Wacholder, Zimt und ein Hauch Weihrauch. Er schwebt förmlich aus dem Glas hervor und mutet dabei ätherisch und mystisch an.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt breitet er sich mit erfrischender Säure, feiner Fruchtsüße und geschliffener Gerbstoffstruktur aus. Er wirkt dabei unglaublich lebendig, ja tänzerisch und verführerisch was durch den moderaten Alkohol von 12,5Vol.% zusätzlich unterstützt wird. Ein Wein voller Freiheit zum Träumen und Meditieren.