



Heinrich

Pinot Noir



2024, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870003154



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrilltes Thunfischsteak mit Sesamkruste

Geflügelterrinen mit Preiselbeeren

Gebratene Polenta mit Kräuterseitlingen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.07.2025

Farbe:

Tiefes Kirschrot mit leicht aufgehelltem Rand

Nase:

Frisch und animierend, mit intensiven Aromen von Walderdbeeren, saftiger Kirsche und Himbeeren. Ein feiner Hauch von Brioche und zarte Hefewürze deuten den Ausbau auf der Feinhefe an und geben der Frucht eine zusätzliche, fast schwebende Komplexität. Sanfte Kräuternoten – wie Thymianblüte und ein Hauch Zitronenmelisse – sorgen für Tiefe, ohne laut zu werden. Insgesamt duftig, verspielt und präzise.

Gaumen:

Saftig und sinnlich mit klarem Fokus auf rotbeeriger Frucht – Walderdbeere, Himbeere und Kirsche stehen im Vordergrund und wirken gleichzeitig frisch und reif. Die Textur ist seidig, fast samtig, mit einer feinen, leicht cremigen Anmutung, die durch den Hefekontakt getragen wird. Zarte Gerbstoffe verleihen Struktur, ohne zu dominieren, und die gut eingebundene, lebendige Säure sorgt für Frische und Balance. Würzige Nuancen – ein Hauch weißer Pfeffer, getrocknete Kräuter – ergänzen das Bild. Der Nachhall ist mittellang, klar und elegant. Ein Wein, der leise auftritt und dennoch bleibt.