



Heinrich

naked rosé



2023, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870003134



Blafränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.7 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Soba-Nudeln mit Wurzelgemüse und Johannisbeere

(Gemüse & Vegetarisch)

Pizza Bianca mit Kartoffeln, Sardellen und Salbei

(Fisch)

Lammfrikadellen mit Pistazien und Minze-Joghurt

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.04.2024

Info:

Teufel auch! Entzückend gut. Mit dem Behagen der vibrierenden, rauchigen, doch zugleich warmherzigen Stimme und dem Charisma einer Hildegard Knef, bewegt sich das Wesen des naked Rosé fernab des Kitsches seiner oberflächlichen Roséweinschwestern. Fruchtgeladen, doch frei Schnauze und geradlinig bei schier lasziven Kurven soll „nicht allein sein und doch frei sein“ das Credo lauten, unter welchem es rote Rosen für Dich regnen soll...

Blafränkisch steht exemplarisch für die Region. Die Reben für den Naked Rosé stehen sowohl auf Glimmerschiefer als auch auf fossilienreichen Kalk- und Kalksandsteinböden.

Nach einer kurzen Maischestandzeit mit ganzen Trauben wird in großen Holzfässern als auch Amphoren vergoren. Keine Filtration oder ähnliches, aber auch keine Zugabe von Schwefel.

Farbe:

Leuchtendes Granatapfelrot mit hellen Reflexen

Nase:

Herrlich zurückhaltend duftet er Naked Rosé. Das macht ihn total interessant, da er eben nicht lautstark herausposaunt, was er sein möchte. Himbeere, Erdbeere und rote Johannisbeere. Alle Früchte sind total subtil und nicht plakativ. Etwas Sauerkirsche und Zwetschge ergänzt dies sehr gelungen. Wildkräuter, getrocknetes Sommergras und auch reichlich vegetabile Noten sind wahrzunehmen. Die subtile Art bleibt! Erbse, Fenchel und ein Hauch Sellerie versuchen der Frucht Paroli zu bieten. Bohnenkraut, Melisse und Thymian unterstützen ihn dabei.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck unterstreicht er all dies. Und doch völlig anders. Unkompliziert und schnell fließt er dahin. Der leisen Frucht steht ein feiner Bitterton entgegen. Dieser hält die Frucht klein, animiert ungemein und eine ganze Reihe neuer Aromen haftet sich daran an. Haselnüsse, grüne Walnüsse, getrockneter Thymian und fast ein Touch mediterrane Garrigue prägen den Nachhall. Pinienhaine, Kiefernadeln und dieser Mix aus Harz und etherischen Nadeln.