

Naam van de wijn: Heinrich - Naked White

Producent: Weingut Heinrich

Regio: Burgenland, Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): chardonnay, weissburgunder, welschriesling, neuburger, muskat ottonel, grüner veltliner

Smaaktype: droog, half vol, elegant en kruidig

Bewaarcapaciteit: tot 4 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, Iberco of Parma ham, rucola salade, geroosterde groene asperges met jonge geitenkaas, pasta en milde Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Chablis/ Chardonnay, Riedel Sommeliers Chablis/ Chardonnay



Wijnbedrijf: Gernot Heinrich is een Oostenrijkse wijnmaker in het Neusiedlersee wijndistrict in Burgenland. Dertig jaar geleden legde hij en zijn vrouw Heike de basis voor Weingut Heinrich voor spannende en licht verteerbare wijnen zonder ingrepen van onkruidverdelgers, pesticiden en insecticiden. Ook werd hij met het selectief benaderen van percelen en individuele wijngaarden op basis van verschil in bodemsamenstelling, ligging, afwatering en microklimaat, een pionier in het werken met terroir. In 2005 was Gernot Heinrich ook een van de initiatiefnemers van Respekt, een biodynamische wijnbeweging. Weingut Heinrich is met 90 hectare aan wijngaarden een van de grootste wijngoederen van Oostenrijk die dan ook nog eens biologisch-dynamisch werkt.

Regio: Oostenrijk kent vier wijnbouwregio's: Niederösterreich, de Steiermark, Wenen en het Burgenland. Het wijndistrict Neusiedlersee is gelegen in het noorden van Burgenland, geklemd tussen de Hongaarse grens en het 30 kilometer lange meer Neusiedlersee. Het is een gebied met ideale omstandigheden om kwaliteitswijnen te maken, een landklimaat met zonrijke warme zomers en een lange milde herfst, waardoor de druiven optimaal kunnen rijpen. De belangrijkste wijngaarden bevinden zich relatief dicht bij het meer, die de temperatuur tempert. Als wijngebied is Neusiedlersee vooral bekend om zijn fraaie zoete wijnen gemaakt van druiven die aangetast zijn met de nobele rotting botrytis, die uiteindelijk de speciale edelzoete beerenauslesen en trockenbeerenauslese wijnen opleveren. Echter uit het noorden van de Neusiedlersee komen ook prachtige wijnen. Deze zijn afkomstig van de iets hoger gelegen wijngaarden bij het Parndorfer plateau en het Leitna gebergte waar de bodems zeer kalkrijk zijn of juist een leisteen ondergrond hebben.

Wijngaard & Vinificatie: Van eind augustus tot half september september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder geeft men de trossen 24 uur lang een koude inweking. Daarna volgt persing en laat men het sap 3 weken lang een spontane fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op grote gebruikte eikenhouten vaten voor de malolactische gisting en rijping. Na 14 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring, filtering of toevoeging van zwavel gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften. De Naked Wine van Weingut Heinrich is een natuurwijn in de meest pure zin van het woord.

Smaakimpressie: Citroengeel van kleur. In de neus aroma's van peer, witte aalbessen, verveine, rozenblaadjes en wilde kruiden. In het smaakpalet tonen van citroen, kweeper, exotisch fruit, iets van sinaasappelschil, die gepaard gaan met een zachte lange afdronk met iets van tannines en frisse zuren.