

HEINRICH



naked white 2020



demeter



CHARAKTER

Während der naked white in der Nase zunächst auf Zehenspitzen daher kommt, tritt er am Gaumen mit dem ganzen Fuß auf. Seine Hauptdarsteller Weißburgunder & Chardonnay verleihen ihm cremigen Schmelz, während der Welschriesling ihm mit Freuden jeglichen Trinkwiderstand nimmt und eine Zitronenzeste ins Glas wirft. Unverfälscht, geradlinig & präzise. Seine fein verwobene Dichte ohne Schwere und sein kecker, nicht filtrierter Charme machen ihn zu 750 Millilitern, die zu viert in ebenso vielen Sekunden getrunken sind.

WURZELN

Der naked white stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Anfang September, über Nacht mit den Kämmen auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Auf der natürlichen Hefe im großen Holzfass gereift, unfiltriert und mit minimalem Einsatz von Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

35% Chardonnay, 30% Weissburgunder, 10% Welschriesling, 10% Grüner Veltliner, 5% Neuburger, 5% Muskat Ottonel, 2.5% Pinot Gris
2.5% Roter Traminer • 11.5 % Vol. • 6.3 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75

Abgefüllt Juni 2021, November 2021 und Feber 2022