VININFORMATION



Naked Rosé

Weingut Heinrich

Neusiedlersee, Burgenland, Østrig

Vinområdet Burgenland ligger rundt om søen Neusiedlersee på grænsen til Ungarn. I 2005 påbegyndte man inddelingen af DACer (Districtus Austriae Controllatus) i Burgenland. Først kom Mittelburgenland, så Leithaberg, Eisenberg, og i 2012 Neusiedlersee og Rosalia. De mest typiske druer der bruges her er Blaufränkisch, Zweigelt og Sankt Laurent til de røde vine, mens Weissburgunder, Chardonnay og Grüner Veltliner står for de tørre hvide vine. Klimaet her er præget af den forholdsvis høje luftfugtighed som nærheden til søen giver, hvilket også giver gode betingelser for Botrytis Cinerea (Ædel råd), hvilket er en af byggestenene til de fine dessertvine.

Weingut Heinrich er anerkendt som en af Østrigs førende producenter af vegansk vin og har været en pioner inden for både biodynamisk og økologisk vinproduktion. Vingården, som ligger i hjertet af Neusiedlersee – en underregion til Burgenland – blev etableret af Gernot og Heike Heinrich i 1990. Fra det oprindelige 1 hektar vinmark har de udvidet til 90 hektar i dag. Under ledelse af Gernot Heinrich producerer Weingut Heinrich elegante, rige og smukt sammensatte vine. Dette sker med fokus på områdets klassiske druesorter som Zweigelt, St. Laurent og Blaufränkisch. I 2006 foretog Weingut Heinrich en fuldstændig omstilling til biodynamiske produktionsmetoder og har siden været blandt de mest innovative producenter i Østrig. Deres vinmarker er placeret på nogle af de bedste lokationer ved Heideboden, Parndorfer Platte og Leithaberg, hvilket understøtter deres engagement i miljøvenlig og bæredygtig vinproduktion.

Blaufränkisch - druerne der bruges til denne rosé kommer fra sydøstvendte skråninger i Leitha-bjergene i Winden og Breitenbrunn. Skråningerne stiger fra Neusiedl-søen og jordbunden er karakteriseret af fossil-rig kalk- og sandsten med lag af schist. Markerne er biodynamisk certificeret.

Druesort:	Blaufränkisch
Vinifikation:	Drueklaser afstilkes delvist. Roséen laves ved lang maceration (udblødning med druemateriale). Spontan- og malolaktisk gæring. Lagres 5 måneder i amfora inden aftapning. Ufiltreret. 1 g. restsukker/liter.
Smagsnoter:	Super rank rosé med kant og vedholdene, mineralsk eftersmag. En rosé der bærer flot præg af at være en ægte naturvin.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S