












Martel.
Wein genießen.

Naked White 2024

Österreichischer Naturwein, bio
Gernot Heinrich

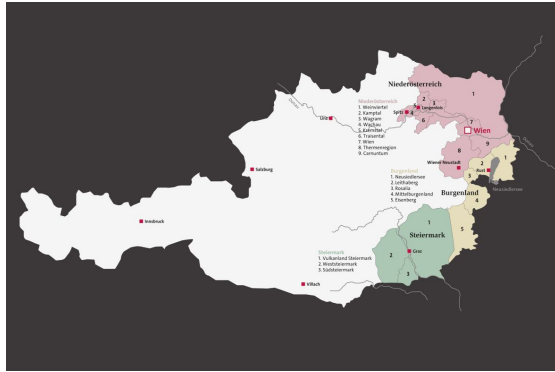


-  Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Neuburger, Muscat Ottonel
-  2024
-  Burgenland
-  Apéro, Frischer Ziegenkäse, Hartkäse, Raclette & Fondue, Salat, Spargeln, Sushi, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse
-  trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)
-  bio-dynamisch
-  12.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Gernot Heinrich

Zum Wein

Hoch lebe der Alltagswein! Er hat nicht den Anspruch, dass er erst einmal verstanden werden will. Vielmehr soll er einen mit Genuss zum Schmunzeln bringen, ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Der Naked White des burgenländischen Weinguts Heinrich ist eine Assemblage aus hauptsächlich Chardonnay und Weissburgunder und vier weiteren Sorten, die allem rund um den Neusiedlersee und am Leitha-Gebirge gedeihen. Der Wein reift während über einem Jahr im grossen Holzfass auf der Hefe. So erhält er einen natürlichen Schutz, so dass kaum mehr nachgeholfen werden muss mit SO₂. Er wird danach unfiltriert abgefüllt und ist deshalb nicht glanzklar. Für den vollendeten unfiltrierten Genuss empfehlen die Heinrichs „Unbedingt vor Genuss schütteln«.

Winzerportrait Weingut Heinrich





Gernot Heinrich, Besitzer

Weingut

 1990


 90 ha

 Besitz: Gernot und Heike Heinrich
Gutsleitung: Gernot und Heike Heinrich
Weinbereitung: Gernot Heinrich


 Weiss: Chardonnay, Gewürztraminer, Weissburgunder, Grauburgunder
Rot: Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt

 Kalk, Lehm, Schiefer

Anbau

 biodynamisch
Demeter, respekt-BIODYN, Bio-zertifiziert gemäss LACON

Keller

 Vegan-zertifiziert

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Heinrich ist ein Betrieb, der Naturverbundenheit eine Stufe weiterdenkt. Eigene Schafe, vitale Böden, höchste Biodiversität. Zukunftsweisend. Von hier stammen Weine mit natürlichem Trinkfluss, nie schwer, immer frisch und bekömmlich. Der Fokus liegt klar auf Wein als Essensbegleiter. Trinkigkeit, Frische und Balance stehen über allem.

Einzigartig

Heike und Gernot Heinrich gehören zu den Biodynamie-Pionieren Österreichs. Ihr Rotwein Salzberg gilt international als Kultwein und steht exemplarisch für den kompromisslosen Qualitätsanspruch des Weinguts.

Überblick

Das Weingut liegt in Gols, geprägt von warmen pannonischen Luftmassen. Die nahegelegenen Hanglagen des Leithagebirges sind deutlich kühler und bringen zusätzliche Spannung. Kalk- und Schieferböden dominieren. Seit 2006 wird biodynamisch gearbeitet. Im Keller erfolgt eine minimalistische, aber begleitete Intervention. Es muss blitzsauber sein, und das ist es auch. Spontangärung, langer Ausbau in Tonneaux, grossen Holzfässern und Amphoren.

Emotionen

Wir ziehen den Hut. Für uns ist der Name Heinrich untrennbar mit Mut und Konsequenz verbunden. Er steht für kompromisslose Nachhaltigkeit und gelebte Biodynamie. Die bewusste Abkehr von dominanter Holzexpression hin zu tonischeren, belebenden Weinen zeugt von grosser Courage.

«Biodynamische Spitzenweine
aus dem Burgenland mit
Vorbildfunktion.»

— Martel über Gernot Heinrich

Impressionen

