



SAUTER

WIJNEN



## Iby Herzenswunsch Weiss 2025 Burgenland

### Kleur

Zacht witgoud met een licht groene zweem.

### Neus

Fraaie combinatie van primaire en secundaire tonen. Wilde wijngaardperzik, het sap van de rijpste denkbare peer, maar ook briochebrood en bakkersgist. Warmt de wijn iets op, dan komt er meer steenfruit (witte nectarine) aan de oppervlakte. Ook een zekere mate van bloemigheid zoals kamille en oranjebloesem. Volop ontwikkeling in het glas en zuurstofcontact heeft een heel positief effect op de wijn.

### Smaak

Zachte en opvallende 'brede' smaakaanzet. De wijn aarzelt geen moment om beslag te nemen van de gehele mond. Hier is het effect van de rijping in contact met de gistcellen goed waarneembaar: wat een smaakconcentratie! Hechte textuur en we herkennen hier echt wel wat van een 'reguliere' Blaufränkisch. Allereerst de ranke zuren, maar er lijkt ook echt sprake te zijn van hele lichte tannines. Verbeelden we ons dat? Eigenlijk haast onmogelijk, want van schilcontact is geen sprake geweest. Vooruit: het is gewoon ferm gestructureerd. En die ferme structuur in combinatie met de genoemde smaakconcentratie, leidt tot een werkelijk spannend geheel boordevol karakter.

### Bodem

De wijngaarden van de Iby's liggen in en rondom Horitschon (Burgenland). De druiven voor deze Herzenswunsch komen van stokken, met een respectabele leeftijd van 20-30 jaar, van de percelen Dürrau en Hochäcker. De hoogte van de wijngaarden varieert van 200 tot 270 meter boven zeeniveau.

### Vinificatie

Na de handmatige oogst (eind september, begin oktober) worden de druiven zacht geperst. Het sap wordt opgevangen en schilcontact wordt vermeden om te voorkomen dat de wijn kleur mee krijgt (van de blauw/rode schillen). Na de vergisting blijft de wijn tot en met februari (een maand of 5 dus) in contact met de gistcellen voor extra smaakextractie.

### Culinair

Dit moet een absolute alleskunner aan tafel zijn. Wanneer de asperges in het seizoen zijn, is dit zeker een goede kandidaat! Maar schroom ook niet om 'm te schenken bij visgerechten zoals roodbaars of (wilde) zeebaars. En gevogelte gaat ook zeker goed.

### Druif/Druiven

100% Blaufränkisch.

### Bruikbaar

2026q

### Houdbaar

2028

### Alcohol percentage

12,0%

### Inhoud

0,75