



Comondor 2015. Pannonischer Perfektionist.

Handverlesene Biotrauben von Merlot und Blaufränkisch aus sorgsam manuell bewirtschafteten Weingärten in Spitzenlagen bilden die Grundlage dieses besonderen Weins. Und beide gedeihen dort, wo sie sich am wohlsten fühlen. Der tonangebenden Merlot am Kurzberg auf Lehm. Der unterstützende Blaufränkisch am Ungerberg auf kalkigem Lehm.

Dichtes Schwarzrot, tiefe, dunkle komplex-würzige Frucht mit viel Stoff am Gaumen. Schöne Balance, kraftvoll und fein, lang und nachhaltig im Abgang.

Mit 17° eingeschenkt, also bei 18° Trinktemperatur ein glänzender Solist. Oder als kraftvoller Begleiter zu Braten von Rind, Wild oder Lamm.

Zusammensetzung:

85% Merlot, 15% Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:

14,0 / 5,4 / 1,2

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, 18 Monate Reife in 500 l Holzfässern, 1 Jahr Flaschenreife

Lese:

Merlot 18. bis 20 September 2015, Blaufränkisch 2. Oktober 2015

Abfüllung:

19. Juni 2017

Haltbarkeit:

20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 10.000, 1,5 l / 600,
3 l / 60, 6 l / 30, 9 l / 10, 12 l / 5



AT-BIO-402

2015 begann mit einem kühlen, trockenem Frühjahr. Der Austrieb erfolgte ein wenig verspätet. Zur Blüte herrschte ideales Wetter, das in einen der heißesten und sonnenreichsten Sommer jemals (selten von spärlichem Regen unterbrochen) und fantastischen Herbst überging. Das Besondere ist aber, dass dank des späteren Austriebs trotzdem keine „Hitzelese“ nötig war, sondern die Lese in aller Ruhe zur normalen Zeit erfolgen konnte. So haben die Weine neben dem außergewöhnlichen Körper auch Frucht, Säure und Eleganz. Ohne jede Übertreibung ein großes Jahr.

ANITA **NITTAUS** HANS