



Heideboden rot 2015. Charakter Cuvée.

Namensgebend für diese elegante Cuvée von Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot ist der Osten des Neusiedler Sees, das sich neben dem vorzüglichen Mikroklima auch durch die besonders durchlässigen Böden auszeichnet. Auf diesen reifen in biologisch bewirtschafteten Weingärten die handgelesenen Bio-Trauben für diesen Wein.

Dunkles Rubinrot; fruchtig-zart mit Gewürzaromen unterlegtes Bukett. Am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang.

Mit 15° eingeschenkt bzw. bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein vielseitiger Speisenbegleiter und universeller Tischwein.

Zusammensetzung:

60 % Zweigelt, 20 % Blaufränkisch,
20 % Merlot, BIO, handgelesen

Alkohol/Säure/Restzucker:

13,01 / 5,0 / 1,0

Vinifikation:

Spontanvergärung in temperaturgesteuerten Stahltanks, 12 Monate Reife in 500 l Holzfässern

Handgelesen:

Der Zweigelt wurde Mitte September 2015 sorgsam von Hand gelesen, der Blaufränkisch und der Merlot Anfang Oktober 2015.

3. Füllung

30. August 2017

Halbbarkeit:

15 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 12.000



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



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