



Leithaberg^{DAC} Joiser Jungenberg 2015. Brillanter Blaufränkisch.

Der Joiser Jungenberg ist seit über 800 Jahren als Joiser Spitzenlage dokumentiert. Die Reben blicken nach Südosten zum See, was die Trauben natürlich früher reifen lässt. Der Boden besteht aus Glimmerschiefer und ist im unteren Teil mit Muschelkalk überlagert. Nur die besten und ältesten Blaufränkischreben dieser Lage werden für diesen außergewöhnlichen Rotwein verwendet.

Dichtes Rubinrot, tiefe, komplexe Frucht nach Kirschen, dunklen Beeren und Gewürzen, am Gaumen dicht und spannend. Eine perfekte Balance zwischen Körper und Finesse mit langem, fruchtigen Ausklang.

Mit 15° eingeschenkt, spricht bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein komplexer Begleiter zu Rind, Wild und Lamm und ein herrlich raffinierter Solist.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



Zusammensetzung:
100 % Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:
13,5 / 6,2 / 1,0

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung im Holz, 20 Monate Reifung auf der Hefe in 500 l Holzfässern. 2 Jahre Flaschenreife

Lese:
Ende September 2015

Abfüllung:
26. Juni 2017

Haltbarkeit:
25 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 1.500, 1,5 l / 100,
3 l / 10

2015 begann mit einem kühlen, trockenen 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