



Comondor 2017. 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 tonangebende Merlot am Kurzberg auf Lehm. Der unterstützende Blaufränkisch von alten Reben auf Kalk.

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:

80% Merlot, 20% Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:

14,1 / 5,4 / 1,3

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, 22 Monate Reife auf der Hefe in 500 l Holzfässern

Lese:

Merlot Mitte September, Blaufränkisch Ende September 2017

Abfüllung:

20. August 2019

Haltbarkeit:

25 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 16.000, 1,5 l / 800, 3 l / 70,
6 l / 20, 12 l / 10, 18 l / 5



AT-B10-402

Das Weinjahr 2017 begann mit einem sehr trockenen Winter. Die Niederschläge stellten sich auch im Frühjahr nur spärlich ein. Eine kurze Frostphase Ende April richtete keinen Schaden an, die Blüte erfolgte bereits früher als normal. Generell regnete es öfters, aber sehr wenig, auch im sehr heißen Sommer, der sich bis Ende September hinzog. Ein Wunschjahrgang für Rotwein, wo Qualität und auch Menge passte. Die Top-Rotweine sind grandios, mit 2015 und 2011 vergleichbar. Die Weißweine zeichnen sich durch eine schöne Frucht und angenehme Säure aus.

ANITA **NITTAUS** HANS