



## *Leithaberg DAC Neusiedler Lange Ohn 2017. Lange Länge.*

Die handverlesenen Trauben für diesen reinsortigen Blaufränkisch reiften in der Neusiedler Langen Ohn, einer Südostlage in Seenähe. Lehmgiger Boden mit kalkigem Untergrund sorgt für viel Struktur bei hoher Reife.

Dunkles, brillantes Rubinrot, feine Frucht, Kirsch, Beeren, würzige mineralische Aromatik; am Gaumen dicht, engmaschig, sehr lang und komplex ausklingend.

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



*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.*

### *Zusammensetzung:*

100 % Blaufränkisch

### *Alkohol / Säure / Restzucker:*

13,3 / 5,7 / 1,1

### *Vinifikation:*

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

### *Lese:*

Ende September 2017

### *Abfüllung:*

21. August 2019

### *Haltbarkeit:*

20 Jahre und mehr

### *Formate / Auflage:*

0,75l / 1.700, 1,5l / 50

ANITA **NITNAUS** HANS