



Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2018. Solistischer Sortenvertreter.

Die Trauben für diesen reinsortigen Blaufränkisch stammen aus biodynamisch bewirtschafteten, von Kalk und Schiefer geprägten Weingärten in und bei Jois an den Hängen des Leithagebirges.

Intensives Rubinrot, feine Frucht, zart würzig und mineralisch; am Gaumen lebhaft und spannend, lang, mit schönem Fruchtausklang.

Bei 17° Trinktemperatur ein kongenialer Partner für Rind-, Wild- und Lammgerichte. Gleichzeitig ein sehr schöner Solist und Sortenvertreter.

Zusammensetzung:
100 % Blaufränkisch

Alkohol/Säure/Restzucker:
12,5 / 6,1 / 1,0

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, Reifung in 500 l Holzfässern

Lese:
Mitte bis Ende September 2018

1. Füllung:
22. August 2019

Haltbarkeit:
10 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 7.000



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



2018 begann eher verzögert und kühl ehe das Wetter umschlug und ein sehr warmer Frühling folgte. Frühe Blüte - der Trend setzte sich fort - sehr frühe Verfärbung. Heiß, aber dazwischen immer wieder genügend Regen, der interessanterweise von Osten kam (d.h. Leithaberg etwas trockener, Mönchhof und Halbtorn viel feuchter). Extrem früher Erntebeginn (Mitte August). Dichte, stoffige Weine, hohe Reife, aber (zumindest bei biodynamischer Bewirtschaftung) genügend Spannung, Eleganz und keine Überreife. Ein großes Rotweinjahr.

ANITA **NITTNAUS** HANS