



Leithaberg DAC Joiser Altenberg 2018. Mineralischer Feingeist.

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reifen in durchschnittlich 30 Jahre alten Rebanlagen in der Joiser Ried Altenberg auf den einzigartigen Kalkböden an den Hängen des Leithagebirges. Das verleiht diesem Wein seine besondere Eleganz, Finesse und Mineralität.

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.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



Zusammensetzung:
100 % Blaufränkisch

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

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

Lese:
18. September 2018

Abfüllung:
12. August 2020

Haltbarkeit:
20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75l / 2.500, 1,5l / 100

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 Halbtürn 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 **NITTAUS** HANS