



Leithaberg^{DAC} Joiser Jungenberg 2017. 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



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:

13,5 / 6,0 / 1,0

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung im Holz, 22 Monate Reife auf der Hefe in 500l Holzfässern, 1 Jahr Flaschenreife

Lesen:

7. Oktober 2017

Abfüllung:

21. August 2019

Haltbarkeit:

20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 / 1.500, 1,5l / 120, 3l / 30

ANITA **NITTAUS** HANS