



Leithaberg DAC Neusiedler Lange Ohn 2018. Lange Länge.

Die handverlesenen Trauben für diesen reinsortigen Blaufränkisch reifen in der Neusiedler Langen Ohn, einer Südostlage in Seenähe. Lehmniger 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.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



Zusammensetzung:
100 % Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:
13,6 / 6,4 / 0,9

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

Lesen:
12. September 2018

Abfüllung:
12. August 2020

Haltbarkeit:
20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75l / 1.600, 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 Verfarbung. 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 **NITTAUS** HANS