



Kalk und Schiefer weiß 2019. Konsequenter Mineralist.

Die handgelesenen Trauben für diese besondere Cuvée stammen aus mehreren überwiegend von Kalk und Schiefer geprägten Lagen in der am nördlichen Ende des Leithabergs gelegenen Gemeinde Jois.

Würzig und komplex in der Nase und am Gaumen, schöne straffe Struktur und Länge, mineralischer Ausklang.

Bei 9° bis 11° Trinktemperatur ein charaktvoller Solist und vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.

Zusammensetzung:

55 % Weißburgunder, 35 % Chardonnay
10 % Grüner Veltliner



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

2019 begann mit einem trockenen Winter, auf den ein relativ warmes Frühjahr folgte. Der Mai war jedoch wieder kühl und sehr nass, wodurch die Vegetation stark verzögert wurde. Ein Segen, wie sich später zeigen sollte, denn es folgte der heißeste Juli aller Zeiten mit bis zu 39°C. Auch Juli und August waren von großer Hitze und Trockenheit geprägt, aber dank der guten Wasserreserven aus dem Mai und der damit verbundenen Reifeverzögerung erfolgte die Lese zum „normalen“ Zeitpunkt. Durch die geringen Mengen ergaben sich sehr dichte Weine mit hoher Eleganz.

Vinifikation:

90 % traditionell abgepresst und vergoren,
10 % auf Schalen vergoren, 6 Monate
Reifung auf der Feinhefe

Alkohol / Säure / Restzucker:

13,1 / 4,6 / 1,1

Lese:

13. bis 18. September 2019

Füllung:

11. August 2020

Haltbarkeit:

15 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 1.800

ANITA **NITTAUS** HANS