



## *Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2019. 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 / 5,7 / 1,1

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

*Lese:*  
20. bis 26. September 2019

*Füllung:*  
10. Februar 2021

*Haltbarkeit:*  
15 Jahre und mehr

*Formate / Auflage:*  
0,75 l / 15.000



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 Juni aller Zeiten mit bis zu 39°C. Auch Juli und August waren von 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. Ein tolles Jahr. Alle 9er-Jahre scheinen eines gemeinsam zu haben: kleine Menge, hohe Qualität.*

ANITA **NITTAUS** HANS