



Kalk und Schiefer weiß 2020. 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:

80 % Weißburgunder, 20 % Grüner Veltliner



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

In den ersten fünf Monaten gab es so gut wie keine Niederschläge. Dementsprechend verhalten waren Austrieb und Rebenwachstum. Die Blüte erfolgte eher spät. Ab Juni regnete es stets ein wenig mehr, jedoch nie viel. Die große Hitze blieb aus. Dafür hagelte es. So wurden dann ab Anfang September relativ geringe Mengen gelesen, die aber - dort wo nicht von Hagel betroffen - erstaunlich gut ausfielen. Insgesamt ein elegantes, feines Weinjahr mit relativ niedrigen Alkoholwerten.

Vinifikation:

80 % traditionell abgepresst und vergoren, 20 % auf Schalen vergoren, 6 Monate Reifung auf der Feinhefe

Alkohol / Säure / Restzucker:

12,5 / 4,5 / 1,4

Lese:

15. September 2020

Füllung:

17. Mai 2021

Haltbarkeit:

10 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 2.450

ANITA **NITTAUS** HANS