



Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2012. Solistischer Sortenvertreter.

Die handgelesenen Trauben für diesen typisch pannonischen 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:
13,2 / 5,6 / 1,1

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion,
Spontanvergärung, 15 Monate
Reifung in 500 l Holzfässern

Lese:
Ende September 2012

Füllung:
5. März 2014

Haltbarkeit:
mindestens 10 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 12.000



AT-BIO-402

Biodynamisch inspirierte Qualität
respekt

2012 ist ein Jahrgang, den wir uns merken werden. Qualitativ brillant, leider sehr ertragsschwach. Dafür sorgten zuerst Spätfröste. Dann eine heiße Trockenperiode vom Frühling bis zum Herbst, die nur im Juli durch geringfügige Niederschläge unterbrochen wurde. Die Rotweine sind fantastisch tief dunkel, kraftvoll, intensiv und von großem Reifepotential. Einziger Schwachpunkt: der, dass es so wenig davon gibt.

ANITA **NITTAUS** HANS