



Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2013. 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.

Biodynamisch inspirierte Qualität
respekt

2013 war ein Jahr der Extreme, das dank der anhaltenden Schneedecke relativ kühl begann. Das Frühjahr, in dem die Blüte spät einsetzte, zeigte sich feucht bis fast schlagartig eine anhaltende Trocken- und Hitzeperiode begann, die im Hitzerekord von 41°C im September gipfelte. Die Lese erfolgte relativ spät und zog sich bis in den Oktober. Die Weine dieses Jahres sind voll mit schöner Frucht und animierender Säure.

Zusammensetzung:

100 % Blaufränkisch, biodynamisch, handgelesen

Alkohol/Säure/Restzucker:

12,5 / 5,4 / 1,0

Vinifikation:

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

Lese:

Mitte Oktober 2013

Füllung:

17. November 2014

Halbbarkeit:

10 Jahre

Formate / Auflage:

0,75 l / 11.300

ANITA **NITTAUS** HANS