



Burgenland 2014. Unverwechselbarer Universalist.

Die handgelesenen Trauben für diese Cuvée aus den burgenländischen Paradesorten Zweigelt und Blaufränkisch mit Rösler (ein naher Verwandter des Zweigelt) wuchsen in sonnigen Lagen im seenahen Heideboden und auf der Parndorfer Platte.

Schönes Rubinrot; fruchtig, nach Kirschen und Beeren, zarte Gewürznoten, feinnervig am Gaumen, lebhafter Ausklang.

Mit 14° eingeschenkt, sprich bei 15 bis 16° Trinktemperatur ein bodenständiger Begleiter zu bodenständiger Küche. Gleichzeitig ein sehr schöner Alltagswein.

Zusammensetzung:
80% Blaufränkisch, 15% Zweigelt,
5% Roesler; handgelesen

Alkohol / Säure / Restzucker:
12,4 / 5,7 / 1,0

Vinifikation:
Spontanvergärung,
13 Monate Reife im Holzfass

Lese:
Ende September 2014

Füllung
13. Jänner 2016

Haltbarkeit:
mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 10.000

2014 begann mit einem warmen Frühling, der bis Mai günstige Vorzeichen ahnen ließ. Dann aber setzte sich der Regen durch und brachte teilweise große Oidiumprobleme. Da auch im August und September große Regenmengen fielen, war man als Winzer sehr gefordert was die Traubenselektion betraf. Begrünte Bioweingärten sowie Hanglagen erwiesen sich als vorteilhaft. Die Reife erfolgte langsam, die Zuckergrade blieben niedrig, was insgesamt einen Jahrgang mit weniger Körper, dafür aber mit viel Eleganz, Frucht und Feinheit ergab.

ANITA **NITTAUS** HANS