



Comondor 2012. Pannonischer Perfektionist.

Handverlesene Biotrauben von Merlot und Blaufränkisch aus sorgsam manuell bewirtschafteten Weingärten in Spitzenlagen bilden die Grundlage dieses besonderen Weins. Und beide gedeihen dort, wo sie sich am wohlsten fühlen. Der tonangebende Merlot am Kurzberg auf Lehm. Der unterstützende Blaufränkisch am Ungerberg auf kalkigem Lehm.

Dichtes Schwarzrot, tiefe, dunkle komplex-würzige Frucht mit viel Stoff am Gaumen. Schöne Balance, kraftvoll und fein, lang und nachhaltig im Abgang.

Mit 17° eingeschenkt, also bei 18° Trinktemperatur ein glänzender Solist. Oder als kraftvoller Begleiter zu Braten von Rind, Wild oder Lamm.

Zusammensetzung:

85% Merlot, 15% Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:

14,0 / 4,6 / 1,2

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, 18 Monate Reife in 500 l Holzfässern, 1 Jahr Flaschenreife

Lese:

Merlot Anfang September, Blaufränkisch Ende September 2012

Abfüllung:

4. Juli 2014

Haltbarkeit:

20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 5.100

1,5 l / 220



AT-BIO-402

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 2012er Weine: es gibt zu wenig davon.

ANITA **NITTAUS** HANS