



Leithaberg^{DAC} Joiser Gritschenberg 2015. Körperreicher Kalk-Könnner.

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reiften auf 30-jährigen tief eingewurzelten Reben am namensgebenden Joiser Gritschenberg. Einer sonnigen Südostlage mit extremem Kalkboden. Das spiegelt sich in seinem vollen, dichten Körper, der hohen Finesse und vor allem der extremen Mineralität wider, die diesen besonderen Wein auszeichnet.

Dunkles, brillantes Rubinrot, feine Frucht, Kirsch, Beeren, würzige mineralische Aromatik; am Gaumen dicht, engmaschig, sehr lang und komplex ausklingend.

Mit 15° eingeschenkt, sprich bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein komplexer Begleiter zu Rind, Wild und Lamm und ein herrlich raffinierter Solist.

Zusammensetzung:
100% Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:
13,6 / 6,3 / 1,1

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion,
Spontanvergärung im Holz,
18 Monate Reife in 500 l
Holzfässern

Lese:
30. September 2015

Abfüllung:
20. Juni 2017

Haltbarkeit:
25 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 1.300
1,5 l / 100

2015 begann mit einem kühlen, trockenen Frühjahr. Der Austrieb erfolgte ein wenig verspätet. Zur Blüte herrschte ideales Wetter, das in einen der heißesten und sonnenreichsten Sommer jemals (selten von spärlichem Regen unterbrochen) und fantastischen Herbst überging. Das Besondere ist aber, dass dank des späteren Austriebs trotzdem keine „Hitzelese“ nötig war, sondern die Lese in aller Ruhe zur normalen Zeit erfolgen konnte. So haben die Weine neben dem außergewöhnlichen Körper auch Frucht, Säure und Eleganz. Ohne jede Übertreibung ein großes Jahr.

ANITA **NITTAUS** HANS