



Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2014. 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.

Zusammensetzung:
100 % Blaufränkisch, biodynamisch, handgelesen

Alkohol/Säure/Restzucker:
12,5 / 5,8 / 1,0

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

Lese:
Mitte Oktober 2014

Füllung:
5. Juli 2016

Halbbarkeit:
10 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 11.800



AT-BIO-402

2014 begann mit einem warmen Frühling, der bis Mai günstige Vorzeichen ahnen ließ. Dann aber setzte sich der Regen durch und brachte teilweise große Pilzprobleme. Da auch im August und September immer wieder Regen fiel, war man als Winzer sehr gefordert, was die Traubenselektion betraf. Begrünte Bioweingärten sowie Hanglagen erwiesen sich als vorteilhaft. Die Reife erfolgte etwas langsamer die Zuckergrade blieben auch niedriger. Farb- und Tanninausbeute waren aber zufriedenstellend. Insgesamt ein Jahrgang mit weniger Opulenz, dafür aber mit viel Frucht, Eleganz und Feinheit.

ANITA **NITTAUS** HANS