



Leithaberg^{DAC} 2014. Mineralischer Feingeist.

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reifen in durchschnittlich 30 Jahre alten, manuell bewirtschafteten Rebanlagen auf den einzigartigen Kalkboden an den Hängen des Leithagebirges. Das verleiht diesem Wein seine besondere Eleganz, Finesse und Mineralität.

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:
12,5 / 4,8 / 1,1

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

Lese:
Anfang Oktober 2014

Abfüllung:
5. Juli 2016

Haltbarkeit:
15 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 2.600
1,5 l / 100

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