



Burgenland 2016. Unverwechselbarer Universalist.

Die handgelesenen Trauben für diese Cuvée aus den burgenländischen Paradesorten Blaufränkisch und Zweigelt wuchsen in sonnigen Lagen im seeseitigen Heideboden und auf der Parndorfer Platte.

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

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

Zusammensetzung:
85% Blaufränkisch, 15% Zweigelt,

Alkohol / Säure / Restzucker:
13,2 / 5,1 / 1,0

Vinifikation:
Spontanvergärung,
13 Monate Reife im Holzfass

Lese:
Zweigelt Ende September, Blaufränkisch Anfang Oktober 2016

Füllung
20. Juni 2017

Haltbarkeit:
mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 7.000

2016 begann sehr schwierig, erbrachte zu guter Letzt aber sehr ordentliche Qualitäten. Den Beginn machte ein katastrophaler Spätfrost, der gebietsweise zu argen Ernteausfällen führte. Dem folgte ein nasskühler Sommer, der den Winzer durch die stetige Gefahr von Pilzinfektionen immer in Atem hielt. Dafür war die Wasserversorgung der Rebstöcke optimal, sodass die Trauben den Reiferückstand in einem perfekten, fast schon zu heißen September komplett aufholen und zu sehr schöner Qualität ausreifen konnten. Somit gilt für 2016: „Ende gut, alles gut!“

ANITA **NITTAUS** HANS