



## *Comondor 2013. 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 / 5,5 / 1,5

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

*Lese:*  
Merlot Mitte September 2013,  
Blaufränkisch Mitte Oktober 2013

*Abfüllung:*  
15. Juli 2015

*Haltbarkeit:*  
20 Jahre und mehr

*Formate / Auflage:*  
0,75 l / 7.200  
1,5 l / 280  
3 l / 20, 6 l / 10



AT-BIO-402

*2013 war ein Jahr der Extreme, das dank der anhaltenden Schneedecke relativ kühl begann. Das Frühjahr, in dem die Blüte spät einsetzte, zeigte sich feucht bis fast schlagartig eine anhaltende Trocken- und Hitzeperiode begann, die im Hitzerekord von 41°C im September gipfelte. Die Lese erfolgte relativ spät und zog sich bis in den Oktober. Die Weine dieses Jahres sind voll mit schöner Frucht und animierender Säure.*

ANITA **NITTAUS** HANS