



Leithaberg^{DAC} Joiser Altenberg 2015. Mineralischer Feingeist.

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reiften in durchschnittlich 30 Jahre alten Rebanlagen (derzeit in Umstellung auf biodynamischen Weinbau) in der Joiser Riede Altenberg 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:
13,2 / 6,1 / 1,0

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

Lese:
1. Oktober 2015

Abfüllung:
19. Juni 2017

Haltbarkeit:
20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 2.700
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