



## *Tannenberg 2012. Brillanter Blaufränkisch.*

Ein Part der handverlesenen Biotrauben für diesen Wein von alten Reben wuchs an der schiefbrig-kalkigen, heißen Südseite des Tannenbergs. Ein anderer an dessen kühleren schiefbrig-quarzigen Nordseite, womit er die ganze Bandbreite dieses außergewöhnlichen Berges am Leithagebirge in sich vereint.

Sprich: Voller Körper und reiche Finesse in perfekter Harmonie. Rar ist er zudem. Denn nur ganz wenige unserer Rebstöcke besitzen das Alter und die Reife die es braucht, Traubenmaterial von dieser Qualität hervorzubringen.

Sehr feine, komplexe Frucht, am Gaumen lebhaftes Säurespiel, mineralisch, voller Körper mit langem Abgang, gute Spannung.

Am besten mit 16 bis 17° eingeschenkt, somit bei 18° Trinktemperatur ein Erlebnis, das man sich am schönsten solo und nur in allerbesten Gesellschaft gönnt.



AT-BIO-402

### *Zusammensetzung:*

100% Blaufränkisch

### *Alkohol / Säure / Restzucker:*

13,9 / 4,9 / 1,3

### *Vinifikation:*

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, 20 Monate Reifung in 500 Liter Holzfässern, 1 Jahr Flaschenreife

### *Lese:*

Anfang Oktober 2012

### *Abfüllung:*

4. Juli 2014

### *Haltbarkeit:*

20 Jahre

### *Auflage / Formate:*

0,75 l / 2.900

1,5 l / 100

*2012 ist ein Jahrgang, den wir uns merken werden. Qualitativ brillant, leider sehr ertragsschwach. Dafür sorgten zuerst Spätfröste. Dann eine heiße Trockenperiode vom Frühling bis zum Herbst, die nur im Juli durch geringfügige Niederschläge unterbrochen wurde. Die Rotweine sind fantastisch tief dunkel, kraftvoll, intensiv und von großem Reifepotential. Einziger Schwachpunkt der 2012er Weine: es gibt zu wenig davon.*

ANITA **NITTAUS** HANS