



Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2015. Solistischer Sortenvertreter.

Die Trauben für diesen reinsortigen Blaufränkisch stammen aus biodynamisch bewirtschafteten, von Kalk und Schiefer geprägten Weingärten in und bei Jois an den Hängen des Leithagebirges.

Intensives Rubinrot, feine Frucht, zart würzig und mineralisch; am Gaumen lebhaft und spannend, lang, mit schönem Fruchtausklang.

Bei 17° Trinktemperatur ein kongenialer Partner für Rind-, Wild- und Lammgerichte. Gleichzeitig ein sehr schöner Solist und Sortenvertreter.

Zusammensetzung:
100 % Blaufränkisch, biodynamisch, handgelesen

Alkohol/Säure/Restzucker:
12,9 / 5,2 / 1,0

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, 15 Monate Reifung in 500 l Holzfässern

Lese:
Ende September, Anfang Oktober 2015

Füllung:
23. Februar 2017

Halbbarkeit:
10 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 17.000



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