



Tannenberg 2013. 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:
13,4 / 5,8 / 1,0

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

Lese:
Anfang Oktober 2013

Abfüllung:
15. Juli 2015

Haltbarkeit:
20 Jahre und mehr

Auflage / Formate:
0,75 l / 2.070
1,5 l / 110

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