



Burgenland 2017. Unverwechselbarer Universalist.

Die handgelesenen Biotrauben für diesen Wein der burgenländischen Paradesorte Blaufränkisch bereichert um ein wenig „Roesler“ (eine mit dem Blaufränkisch eng verwandte PIWI-Sorte*) wuchsen in sonnigen Lagen im seenahen Heideboden und auf der Parndorfer Platte.

Schönes Rubinrot; fruchtig, nach Kirschen und Beeren, zarte Gewürznoten, feinnervig am Gaumen, lebhafter Ausklang.

Bei 15 bis 16° Trinktemperatur ein bodenständiger Begleiter zu bodenständiger Küche. Gleichzeitig ein sehr schöner Alltagswein.

* Pilzwiderstandsfähige Reben



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Das Weinjahr 2017 begann mit einem sehr trockenen Winter. Die Niederschläge stellten sich auch im Frühjahr nur spärlich ein. Eine kurze Frostphase Ende April richtete keinen Schaden an, die Blüte erfolgte bereits früher als normal. Generell regnete es öfters, aber sehr wenig, auch im sehr heißen Sommer, der sich bis Ende September hinzog. Ein Wunschjahrgang für Rotwein, wo Qualität und auch Menge passte. Die Top-Rotweine sind grandios, mit 2015 und 2011 vergleichbar. Die Weißweine zeichnen sich durch eine schöne Frucht und angenehme Säure aus.

Zusammensetzung:

90 % Blaufränkisch, 10 % Roesler

Alkohol / Säure / Restzucker:

12,5 / 5,9 / 1,3

Vinifikation:

Spontanvergärung,

13 Monate Reife im Holzfass

Lese:

Blaufränkisch Ende September 2017,

Roesler Anfang September 2017

Füllung

15. Februar 2019

Haltbarkeit:

mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:

0,75 l / 6.000

ANITA **NITTAUS** HANS