



## *Blaufränkisch Kalk & Schiefer 2017. 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:*

12,5 / 5,8 / 1,0

### *Vinifikation:*

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

### *Lese:*

Ende September, Anfang Oktober 2017

### *Füllung:*

12. Februar 2019

### *Haltbarkeit:*

10 Jahre und mehr

### *Formate / Auflage:*

0,75 l / 8.000



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.*

ANITA **NITTAUS** HANS