



Kalk und Schiefer weiß 2017. Konsequenter Mineralist.

Die handgelesenen Trauben für diese besondere Cuvée stammen aus verschiedenen überwiegend von Kalk und Schiefer geprägten Lagen in der am nördlichen Ende des Leithabergs gelegenen Gemeinde Jois.

Würzig und komplex in der Nase und am Gaumen, schöne straffe Struktur und Länge, mineralischer Ausklang.

Bei 9° bis 11° Trinktemperatur ein charaktvoller Solist und vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.

(Der Grüne Veltliner stammt aus Weingärten in Umstellung auf den biologischen Weinbau, der Chardonnay aus biodynamisch gepflegten Rieden).

Zusammensetzung:

60 % Grüner Veltliner, 40 % Chardonnay

Vinifikation:

Traditionell abgepresst und vergoren, 25 % auf Schalen vergoren, 12 Monate Reifung auf der Feinhefe

Alkohol / Säure / Restzucker:

12,0 / 5,7 / 1,0

Lese:

Anfang bis Mitte September 2017

Füllung:

6. November 2018

Haltbarkeit:

15 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 1.900

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