



Leithaberg DAC Joiser Altenberg 2017. Mineralischer Feingeist.

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reiften in durchschnittlich 30 Jahre alten Rebanlagen in der Joiser Riede Altenberg auf den einzigartigen Kalkböden an den Hängen des Leithagebirges. Das verleiht diesem Wein seine besondere Eleganz, Finesse und Mineralität.

Dunkles, brillantes Rubinrot, feine Frucht, Kirsch, Beeren, würzige mineralische Aromatik; am Gaumen dicht, engmaschig, sehr lang und komplex ausklingend.

Mit 15° eingeschenkt, sprich bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein komplexer Begleiter zu Rind, Wild und Lamm und ein herrlich raffinierter Solist.



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:

100 % Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:

13,3 / 6,0 / 1,3

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung im Holz, 22 Monate Reife auf der Hefe in 500l Holzfässern

Lese:

Ende September 2017

Abfüllung:

21. August 2019

Haltbarkeit:

20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75l / 2.700, 1,5l / 50

ANITA **NITTAUS** HANS