



Leithaberg^{DAC} Joiser Gritschenberg 2017. Körperreicher Kalk-Könner.

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reiften auf 35-jährigen tief eingewurzelten Reben am namensgebenden Joiser Gritschenberg. Einer sonnigen Südostlage mit extremem Kalkboden. Das spiegelt sich in seinem vollen, dichten Körper, der hohen Finesse und vor allem der extremen Mineralität wider, die diesen besonderen Wein auszeichnet.

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.

Zusammensetzung:

100% Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:

13,3 / 5,9 / 1,4

Vinifikation:

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

Lese:

Ende September 2017

Abfüllung:

21. August 2019

Haltbarkeit:

25 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 2.300, 1,5 l / 200,
3 l / 10



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 **NITNAUS** HANS