

# Weinzentrale

EBERLE

## 2019 - Blaufränkisch Ried Altenberg Jois Leithaberg DAC - Hans und Anita Nittnaus

Art.-Nr: 60465

Bio



### Beschreibung:

Die würzige Aromatik ist raumgreifend mit wilden Kirschen, reifen Waldbeeren, etwas Earl Grey Tee. Am Gaumen zunächst klare Frucht, feinkörniges Tanninkonstrukt, zarter Säurekick. Würzig unterlegt mit einem wunderbaren kühl-mineralischen Finessen-Biss. Hat immer Zug bis ins lange Finale!

### Hersteller:

Seit 1985 führen Anita und Hans Nittnaus dieses weltbekannte Weingut. Die Rebflächen des 40 Hektar Weinguts liegen rund um den Neusiedlersee. Seit 2006 wird in den Weingärten biologisch bzw. biodynamisch gearbeitet und im Weinkeller auf natürliche Weise vinifiziert. Hier entstehen große Weine mit Persönlichkeit!

### Anbau:

Die Trauben für diesen Spitzen-Blaufränkisch stammen von bis zu 30 Jahre alten Rebstöcken aus dem Joiser Ried Altenberg am Leithagebirge. Die Weinstöcke wurzeln tief in einer Bodenformation aus fossilem Kalkstein aus dem Urmeer.

<b>Rebsorte</b> Blaufränkisch	<b>Region</b> Burgenland	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Leithaberg DAC	<b>Restsüße</b> 1	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalk und Schiefer	<b>Trinkfenster</b> 2022-2032	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



### Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Wildgerichte