



Weingut Gebrüder Nittnaus

## Altenberg Blaufränkisch Reserve 2018

Österreich > Burgenland

Trocken, Rot, Stillwein

100% Blaufränkisch

Kräftiges Rubinrot mit leichten, violetten Reflexen. Verführerischer Duft nach Brombeeren und dunklen Früchten, unterlegt von feiner Kräuterwürze. Am Gaumen körpereich und komplex, reife Früchte kommen zum Vorschein. Samtig-feines Tannin. Lang anhaltend im Abgang. Schokolade im Rückgeschmack.

### Über uns

Das Weingut Gebrüder Nittnaus aus Gols am Neusiedlersee steht für exzellente Weinqualitäten, nachhaltiges Engagement und Handschlagqualität. Das Familienweingut fokussiert seit Jahrzehnten auf das Potential und die Vielfalt der Rieden der Region Neusiedler See. Diese kalkreichen, fruchtbaren Lagen mit ihrem besonderen Klima lassen Weine entstehen, welche die berühmte Fruchtigkeit burgenländischer Weine besonders eindrucksvoll repräsentieren – die Gebrüder Nittnaus stehen für ausgezeichnete burgenländische Weinpersönlichkeiten in Rot, Weiß und Süß.

### Terroir

Sehr günstig für Blaufränkisch: Kalksedimente als Ausgangsgestein und feinkörnig, pflanzenaktiver Kalkstein im gesamten Boden sorgen für einen sehr hohen pH-Wert des Bodens. Der Mutterboden hat einen beträchtlichen Kiesgehalt, während der Oberboden hauptsächlich aus reicher „Chernozem“-Schwarzerde besteht, teilweise mit Schotter vermischt.

### Anbau

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 8 Monate im Jahr. Vorrasschauender Rebschnitt und Laubarbeit garantieren gesunde Reben. Sorgsame, händische Ausdünnung und Entblätterung sorgen dafür, dass jeder Stock im Gleichgewicht bleibt.

### Ausbau

Gärung in Edelstahltanks bei rund 28°C. Schalenkontakt für 3 Wochen. Malolaktik Gärung kurz nach der alkoholischen Gärung. Ausbau in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche mit Medium 12 Monate rösten. Etwa 1/3 neue Eichenfässer und 2/3 ältere Fässer.

### Empfehlung

Wir kombinieren unseren Blaufränkisch Altenberg am liebsten zu Rindfleischgerichten wie Rindsbraten, Rindsroulade oder geschmorten Backerln, aber auch zu einem Szegediner Krautfleisch ist er der ideale Speisenbegleiter.

Wine Enthusiast Points

96 Punkte

Alk.:	13,50 %
Restzucker:	1,20 g/l
Säure:	5,40 g/l
Trinktemperatur:	16° - 18° C
Qualität:	Qualitätswein
EAN:	9120007310757



nachhaltig



vegetarisch



vegan

