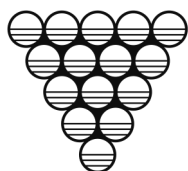


GEBRÜDER
NITTAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



RIED ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH RESERVE 2022

Kraftvoll, fruchtig, samtig – ein Genuss für die Sinne.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Blaufränkisch

WEINBESCHREIBUNG

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

LAGE

Schwarzerde mit Einflüssen und hohem Humus-Gehalt im Oberboden. Das Ausgangsmaterial im Untergrund ist stark kalkhaltig. Teilweise ist die Lage von einem hohen Kiesanteil im Boden geprägt.

TERROIR/HERKUNFT

Schwarzerde mit Einflüssen und hohem Humus-Gehalt im Oberboden. Das Ausgangsmaterial im Untergrund ist stark kalkhaltig. Teilweise ist die Lage von einem hohen Kiesanteil im Boden geprägt.

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.

VINIFIZIERUNG

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit drei bis vier Wochen Mazerationszeit. Anschließend ca. 12 Monate in französischen Barriques gereift.

SPEISEEMPFEHLUNG

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.



ALKOHOL:

14,0%

SÄURE:

5,2 g/l

RESTZUCKER:

1,0 g/l

TRINKTEMPERATUR:

16–18° C

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes