Nittnaus Anita & Hans

Blaufränkisch Manila

, 750 ml

Austria,

9870006126

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Carpaccio von Rote Bete mit Walnuss und Radieschen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Portobello-Pilze mit Bandnudeln und Nussbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Feldsalat und Himbeeressig-Vinaigrette

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 08.07.2023

Info:

Ein Zitat vom Etikett (typisch Martin Nittnaus).

Subversion. Und Schönheit dieser Subversion.

Sehr kaltes, aber trockenes Frühjahr, später Austrieb, auch die Blüte war etwas verzögert. Darauf folgte ein warmer Juni, im Juli ein paar heiße Tage, aber keine Hitzeperiode. Im August endlich gute Wasserversorgung, bis Mitte September wunderschönes sonniges Wetter. Lesebeginn am 7. September. Zufriedenstellende Zuckergrade bei niedrigen pH-Werten ergaben feine, elegante Rotweine und das (vielleicht) beste Weißweinjahr überhaupt; jedoch geringe Mengen.

Die Sorte der Heimat. Große Bilder und Vorbilder. Trotzdem wollen wir etwas Anderes. Heimweh. Fernweh.

Manila rot 2022 basiert komplett auf Blaufränkisch, während das weiße Pendant ein wildes Cuvée ist. Die Weinberge stehen an der Westseite des Neusiedler Sees, in Jois am Leithagebirge. Schiefer und Kalk bilden dort die Unterlage. Ein Drittel der Erntemenge wird in ganzen Trauben empfangen. Darüber rebeln sie die anderen zwei Drittel der Menge in Amphoren zur spontane Gärung mit Schalen und Stängeln. Nach einer Woche wird abgepresst und der gärende Most zurück in die Amphoren gefüllt. Bei 2,1g Restzucker und fordernden 6,5g Säure je Liter wird dann am 10. März gefüllt. Es erfolgte keine Schönung oder Filtration.

Farbe:
Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und hellem Rand

Nase:
Die Nase offenbart eine enorm dunkle Frucht und Würze. Und doch weiß man schon in diesem Moment, dass es sich um einen rassigen, schlanken Wein handeln wird. Lakritz, weißer Pfeffer sowie Wacholder machen sich breit. Eine feine Pfefferwürze untermauert dies. Baumrinde und Unterholz ergänzen sich perfekt mit der Nuance von Kakaobutter und

schmelzender Schokolade. All dies wird von feinster, säuerlich wirkender Frucht unterlegt. Sauerkirsche, Schattenmorelle und Cassis stechen hervor. Erdige rote Bete rundet ihn herrlich ab.

Gaumen:
Und genau wie vermutet bringen die Nittnaus-Brüder die Frucht aufs Parkett. Manila rot ist so fein und präzise herausgearbeitet, dass ich fürchte, er setzt neue Maßstäbe in Sachen Trinkfluss. Voller Leichtigkeit schwirrt er umher. Die Frucht ist genauso rassig und kühl, wie es zu erwarten war. Mit einer hochstehenden, aber perfekt dosierten Säure, ist dies ein Wunder der Bekömmlichkeit. Gebündelt mit einer nun deutlich intensiver werdenden etherischen Note wirkt die Frucht noch lange am Gaumen.