Nittnaus Anita & Hans

Spektra

, 750 ml

Austria,

9870006130

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Geräucherte Rote Bete mit Ziegentopfen, Wildkräuter-Salat mit Himbeer-Essig und Salzmandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Sardinen vom Grill mit grobem Meersalz

(Fisch)

Leber-Spießchen mit Salbei, Tropea Zwiebeln und echtem Balsamico

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 03.10.2023

Der Spektra bildet mehr als gekonnt die Möglichkeiten der Marriage aus Weiß und Rot in einer Flasche ab. Als Non-Vintage Cuvée aus Zweigelt und Welschriesling vermählt er Welsch vom Breitenacker in Gols mit Zweigelt vom Jungenberg in Jois. Weiss und Rot vom Lehm und Schiefer, teils gepresst, teils mit ganzen Trauben vergoren. Die Roten wurden dazu gerebelt und nach acht Tagen auf der Maische abgepresst und ungeschönt und ungefiltert abgefüllt.

Farbe:
Helles Kirschrot, transparent und klar.

Nase:
Kirschen, Hagebutten, Malven und Hibiskus strömen aus dem Kelch wie die Lemminge zur Klippe. Dazu kommen Noten nach Kräutertee, Johannisbeer- und Brombeerblatt, zart zitrische Noten, die an getrocknete Orangenscheiben erinnern. Die transparente, flirrend rote Frucht oszilliert zwischen floralen und würzigen Noten und lässt die leicht geschürzten Lippen schnell zum Kelche führen.

Mund:
Fruchtig herb im Antrunk ist der Spektra von Martin, Andreas und Lydia Nittnaus ein formidabler Durstlöscher. Knochentrocken mit aparter roter Frucht am Gaumen wird er konturiert von fast transparenter Phenolik am Zungensaum, die ihn nicht allein aromatisch unterstützen, sondern ganz nebenbei die Trinkgeschwindigkeit befeuern. Die reife Säure ist strukturell mit den Gerbstoffen verbandelt und wiegt ihn bacchischer Balance. Flasche leer - Feuerwehr!