



Blaufränkisch Alter Berg

Leithaberg DAC

, 750 ml

Austria,

9870003147



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.5 g/l

Food recommendations

from Christina Hilker

Mangoldgratin mit Pinienkernen (vegetarisch)

Hase mit Blaufränkisch-Schokoladensauce, Rosenkohl und
Kartoffelkrapfen

Rinderfilet im Lauchmantel gegrillt mit rotem Paprika Chutney



Tasting review

by Christina Hilker on 01.05.2025

Info vom Winzer:

Südostexponierte Hanglage in Winden am Lethagebirge. Oberhalb dieser herrlichen Riede steht der kührende Wald unterhalb blickt man auf den Neusiedlersee, in den Zeilen wachsen riesige Kirschbäume und überall-in dem von karem Kalkstein geprägten Boden-findet man die Millionen Jahre alten Fossilien aus dem Urmer, die diesem Wein die grandiose Mineralität verleihen.

Vinifikation:

Behutsame biodynamische Bewirtschaftung, Handlesen Mitte bis Ende September, spontane Gärung, drei Wochen in der Amphore und auf der Maische belassen, schonend mit der Korb presse gepresst, 42 Monate in der Amphore und in gebrauchten 500l Eichenfässern gereift.

Farbe:

Tiefes Violett Rot, Schwarz im Kern.

Nase:

Was für ein Duft, schwarze Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren, Schlehe und Josta reihen sich aneinander. Mit Sauerstoff dringen deutliche Noten von Leder, Tabak, Holzrauch und Süßholz aus dem Glas hervor. Alles untermauert von wilden Kräutern und einer tiefgründigen und betörenden Mineralität, die Ihres gleichen sucht.

Gaumen:

Am Gaumen packt der 2019er Ried Windener Alter Berg Blaufränkisch förmlich zu mit animierender und zugleich abgeschliffener Gerbstoff- und Säurestruktur. Auch hier kommt die grandiose Mineralität perfekt zum Tragen und die fruchtigen Kirsch und Beerenaromen betören die Sinne. Sehr gutes Reifepotential, ein traumhafter Begleiter zu intensiven Schmor- und Grillgerichten!