

 **Nittnaus Anita & Hans**

# *Blaufränkisch Elektra*

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870006116**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 5.9 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

**Auberginenauflauf mit Kichererbsen, Tomaten und**

**Koriander**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Shawarma-Sandwich**

(Fleisch)

**Gefüllte Zucchini mit kräftiger Tomatensauce und**

**Hack**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.11.2022

## Information zum Wein

Die handgelesenen Trauben für diesen Blaufränkisch stammen aus jungen Anlagen in Jois, im Prinzip also von Weinlagen auf Kalk und Schiefer, die später für den Blaufränkisch namens „Kalk & Schiefer“ genutzt wurden. Aus den jungen Reben wird ein Wein erzeugt, der auch jung getrunken werden darf. Die Frucht wurde entrappt und im Holzgärständer spontan vergoren. Dann wurde der Wein langsam über zwei Monate auf der Maische vergoren und anschließend in gebrauchten 500-Liter-Fässern ausgebaut und unfiltriert wie auch ungeschönt gefüllt.

## Farbe

zwischen Purpur und Violett

## Nase

Neben der weißen *Elektra* gibt es mittlerweile also auch eine rote. Die duftet nach frisch vergorenen Trauben, nach Hefe, Erde, Tinte und dunkler Frucht wie frischer Hollersaft mit einigen Kirschen. Da will man gar nicht lange schnuppern, sondern trinken!

## Gaumen

Am Gaumen besitzt der Wein die für Blaufränkisch typische Tiefe in der Dunkelheit und Erdigkeit, gleichzeitig aber wirkt der Wein auch luftig, leicht und fast schwebend. Er tanzt auf der Zunge, zeigt sich heiter und unbeschwert. Die purpurfarbene *Elektra* hat viel Saft und genau das richtige Maß an Gerbstoff, um dem Wein Struktur zu geben, ohne ihn kopflastig zu machen, und ferner so viel Säure, dass es zischt.