

 **Nittnaus Anita & Hans**

Kalk & Schiefer, Cuvée Weiss

 , 750 ml

 Austria,

 9870006119

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Flamm-Lachs mit Brandade

(Fisch)

Artischockenböden mit Joghurt-Zitronen-Dip

(Gemüse & Vegetarisch)

**Ofen-Fenchel mit Orangen-Zimt-Sauce und
gepufftem Dinkel**

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 27.06.2023

Info:

Sehr trockenes Frühjahr, keine Winterfeuchte, so gut wie kein Regen bis Juni. Heißer Juli und August, schwaches Wachstum, durch Trockenheit auch Reifeverzögerung, Lesebeginn Ende August.

Durch kleine Beeren mehr Konzentration in den Weinen. Die Trauben für den Kalk und Schiefer stammen von Lagen am nördlichen Ende des Leithagebirges, rund um Jois.

Weißburgunder dominiert diese Cuvée mit 2/3 der Menge. Grüner Veltliner stellt die Minderheit.

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

In diesem jungen Stadium drückt die Reduktion dem Kalk & Schiefer weiß noch gehörig ihren Stempel auf. Das muss man mögen. Viele lieben dies. Denn in dieser Form wirkt er schon sexy und wild. Anziehend und fesselnd. Fenchel, grüne Erbsen, Koriandersaat und Artischocke prägen ihn. Vegetabile und etherische Nuancen halten die Frucht im Zaum. Etwas Wildkräuter und Brennnessel unterstützen dies deutlich. Die Frucht hat exotische Anklänge von Mango und gegrillter Ananas. Aber vielmehr lebt er von heimischem Obst, irgendwo zwischen Birne und Mirabelle.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er bereits seine hohe Trinkfreude. Das Wilde bleibt ihm erhalten. Eine feinen Phenolstruktur versorgt ihn mit Rückgrat, Bitterstoffen und einem zarten Tanningerüst. Die Säure führt ihn dabei wie ein roter Faden bis zum Nachhall durch. Er lässt der Frucht fast keinen Platz. Viel mehr kommen auch hier die vegetabilen, etherischen und herbale Aromen deutlich besser zur Geltung. Dies ist eine Momentaufnahme und ich erwarte eine spannende Entwicklung.