Nittnaus Anita & Hans

Comondor

, 750 ml

Austria,

9870006071

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	5.6 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Gegrillter grüner Paprika mit Polenta-Ecken und Rosmarinbutter (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Polenta, Vegetarische Gerichte)

Hase mit Bitterschokoladensoße und getrüffelten Selleriekroketten

(Wild, Hase)

Wildschweinkeule mit Rotkohl und Nussstrudel

(Kohlgemüse, Wild, Wildschwein, Nüsse (Schalenobst)

Tasting review

by Christina Hilker on 07.12.2018

Christina HIlker: Am Gaumen haben wir es mit einem Wein zu tun, dem man die nötige Zeit lassen sollte, um seine ganze Kraft und Komplexität zu entfalten. Die fruchtigen Aromen der Nase verbinden sich mit einer markanten Tanninstruktur und intensiver Mineralität. Deutliche salzige Noten regen unmittelbar den Appetit an. Der lange Nachhall verweist darauf, dass das Lagerpotential dieses beeindruckenden Langstreckenläufers noch lange nicht ausgeschöpft ist. Wenn man ihn in diesem jugendlichen Stadium schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt mindestens zwei Stunden vorher dekantieren und auf gehaltvolle Gerichte mit konzentrierten Soßen zurückgreifen.
Farbe:
Dichtes Violettrot, schwarz im Kern.

Nase:
Der 2016er Comondor präsentiert sich sehr kompakt und würzig und mutet trotz seiner fortgeschrittenen Reife noch jugendlich und verschlossen an. Dunkle Früchte wie Schlehe, Holunderbeeren und Brombeeren verbinden sich mit Aromen von grüner Paprika, gegrilltem Rosmarin, Wacholder, Lakritz, Bitterschokolade, Kaffee und dunklem Tabak. Rauchige Mineralität schwebt über allem. Bereits in der Nase vermittelt dieser Tropfen eine wunderschöne Tiefe.

Gaumen:
Am Gaumen haben wir es mit einem Wein zu tun, dem man die nötige Zeit lassen sollte, um seine ganze Kraft und Komplexität zu entfalten. Die fruchtigen Aromen der Nase verbinden sich mit einer markanten Tanninstruktur und intensiver Mineralität. Deutliche salzige Noten regen unmittelbar den Appetit an. Der lange Nachhall verweist darauf, dass das Lagerpotential dieses beeindruckenden Langstreckenläufers noch lange nicht ausgeschöpft ist. Wenn man ihn in diesem jugendlichen Stadium schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt mindestens zwei Stunden vorher dekantieren und auf gehaltvolle Gerichte mit konzentrierten Soßen zurückgreifen.