

 **Nittnaus Anita & Hans**

*Ried Jungenberg Jois,
Leithaberg DAC*

 , 1500 ml

 Austria,

 9870006070



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.3 g/l



Food recommendations

Tasting review

by Christina Hilker on 07.12.2018

Christina Hilker: Auf der Zunge dicht und vielschichtig, rinnt er förmlich den Schlund hinunter mit beeindruckender Kraft und Süße. Dabei bemerkt man sofort seine besondere Vielschichtigkeit und Eleganz. Ein Blaufränkisch wie ein Donnerhall, der sich über die Jahre noch fantastisch entwickeln wird und ein Lagerpotential bis mindestens 2040 mitbringt.

Speisenempfehlung:

Im momentanen Stadium unbedingt dekantieren und leicht gekühlt servieren!

Farbe:

Gedecktes Schwarzrot, fast farbdicht bis zum Rand mit minimalen purpurnen Aufhellungen.

Nase:

Eine prachtvolle Nase zeigt dieser 2016er Blaufränkisch Ried Jungenberg: Er duftet nach süßen schwarzen Kirschen, eingelegten Blaubeeren, Cassislikör, flüssiger dunkler Schokolade, Teer und Lakritz. Durchmischt wird das Ganze mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Weihrauch und Veilchenpastillen, kompakt eingefasst von dem markanten Terroir des Schiefers und Muschelkalks, auf dem er gewachsen ist. Wilde mediterrane Kräuter, florale Anklänge und Gewürze wie Wacholder, Zimt und Nelke deuten sich aufgrund seiner jugendlichen Kompaktheit im momentanen Stadium lediglich an.

Gaumen:

Auf der Zunge dicht und vielschichtig, rinnt er förmlich den Schlund hinunter mit beeindruckender Kraft und Süße. Dabei bemerkt man sofort seine besondere Vielschichtigkeit und Eleganz. Ein Blaufränkisch wie ein Donnerhall, der sich über die Jahre noch fantastisch entwickeln wird und ein Lagerpotential bis mindestens 2040 mitbringt.

Speisenempfehlung:

Im momentanen Stadium unbedingt dekantieren und leicht gekühlt servieren!

besondere Vielschichtigkeit und Eleganz. Ein Blaufränkisch wie ein Donnerhall, der sich über die Jahre noch fantastisch entwickeln wird und ein Lagerpotential bis mindestens 2040 mitbringt.

Im momentanen Stadium unbedingt dekantieren und leicht gekühlt servieren!