

 **Nittnaus Anita & Hans**

# *Ried Jungenberg Jois, Leithaberg DAC*

 , 750 ml

 Austria,

 9870006069



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 6.3 g/l



## **Food recommendations**

from Christina Hilker

**Roter Mangold gefüllt mit Trockenobst und  
Walnüssen, dazu Balsamico-Reduktion (vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch, Blattgemüse, Nüsse  
(Schalenobst), Dörrobst, Vegetarische Gerichte)

**Taube aus dem Holzrauch mit Lakritzjus und  
Steinpilz-Mangold-Gratin**

(Geflügel, Steinpilze, Taube, Blattgemüse, Auflauf,  
Soufflé, Quiche)

**Hasenrücken mit Holunder-Wacholder-Sauce und  
Maronen-Sellerie-Püree**

(Wild, Hase, Nüsse (Schalenobst))

# 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!

Info zum Wein:

Der Joiser Jungenberg ist seit über 800 Jahren als Joiser Spitzenlage dokumentiert. Die Reben blicken nach Südosten zum See, was die Trauben natürlich früher reifen lässt. Der Boden besteht aus Glimmerschiefer, im unteren Teil mit Muschelkalk überlagert. Nur die besten und ältesten Blaufränkischreben dieser Lage werden für diesen außergewöhnlichen Rotwein verwendet.

Info zum Ausbau:

Handlese und Selektion, Spontangärung im Holz, 20 Monate Reifung auf der Hefe in 500 Liter-Holzfässern.

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!