Nittnaus Anita & Hans

Ried Altenberg Jois, Leithaberg DAC

, 750 ml

Austria,

9870006138

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Ricotta-Ravioli im Pfifferlingsfond mit Blaubeeren und Kubebenpfeffer

Steinbutt mit gebratenen Steinpilzen und Holunderbutter

Rehgulasch mit Knöpfle und Gurkensalat

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

Die Trauben für diesen Blaufränkisch stammen aus durchschnittlich 30 Jahre alten Reben der Joiser Ried Altenberg. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden an den Hängen des Leithagebirges und werden sorgfältig von Hand gelesen.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2021 Altenberg Jois Leithaberg von Nittnaus oszilliert in der Nase zwischen kühler Eleganz und würzig-rauchigen Noten. Die Frucht zeigt sich von der frischen Seite: Sauerkirschen, Holunder und Preiselbeere, eher Reneklode als Zwetschge sowie Johannisbeeren. Den Gegenpol bilden die würzigen Aromen, die an schwarzen Pfeffer, Piment und Wacholder erinnern. Ein dunkles Tabakblatt und leicht rauchige Noten in der Kopfnote werden konterkariert vom Eindruck nassen Asphalts nach einem warmen Sommerregen.

Mund:

Der Antrunk des Altenbergs ist geprägt von seiner feinkörnigen, leicht rauen Tanninstruktur. Engmaschig mit feinkörnigem Naturell wird sie befeuert von der frischen Säure, die den fruchtigen Extrakt straff ummantelt. Ein durch und durch strukturelles Erlebnis, aromatisch frisch mit animierend herbem Charakter und kühlem Nachhall im fruchtig-würzigen Finish.