

 **Nittnaus Anita & Hans**

# *Ried Altenberg Jois, Leithaberg DAC*

 , 750 ml

 **Austria,**

 9870006115



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 5.9 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

**Lammrücken mit Brombeerjus auf Polenta**

(Fleisch)

**Erdäpfelroulade mit Kürbisragout**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Suure Mocke, eingelegte Rindsschulter mit**

**Wurzelgemüse, Speck und Champignons**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.11.2022

## Information zum Wein

Der Blaufränkisch stammt von 35 Jahre alten Rebstöcken der Riede Altenberg in Jois am Leithagebirge. Die Böden sind von Kalk geprägt. Der Wein ist spontan vergoren und über 22 Monate in 500-Liter-Fässern gereift.

Farbe

tiefes Violett

Nase

Der *Blaufränkisch* aus der Riede Altenberg in Jois zeigt sich dunkel und erdig mit Noten von Brombeeren, Schattenmorellen und Sauerkirschen, einigen Holunderbeeren, Kubebenpfeffer und dunkler Schokolade. Hinzu kommen eine feine süße Hefenote sowie etwas kühles Gestein.

Mund

Am Gaumen wirkt der *Altenberg* saftig und frisch, gleichzeitig erdig und dunkelfruchtig mit einer bemerkenswerten Energie und Dichte. Ein tiefes, markantes (Sauer-)Kirscharoma verbindet sich mit Noten von Eiche, Kräutern, Veilchen und Unterholz. Die Säure durchdringt die Frucht mit großer Vitalität und trägt den Blaufränkisch ins lange Finale. Dort wird das eng gewebte Tannin ebenso deutlich wie die feine Kreidigkeit dieses Burgenländers.