

 **Nittnaus Anita & Hans**

Spektra

 2022, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006130

 Blaufränkisch/Lemberger, Welschriesling

Alkoholgehalt: 11,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geräucherte Rote Bete mit Ziegentopfen,

Wildkräuter-Salat mit Himbeer-Essig und

Salzmandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Sardinen vom Grill mit grobem Meersalz

(Fisch)

Leber-Spießchen mit Salbei, Tropea Zwiebeln und

echtem Balsamico

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Der Spektra bildet mehr als gekonnt die Möglichkeiten der Marriage aus Weiß und Rot in einer Flasche ab. Als Non-Vintage Cuvée aus Zweigelt und Welschriesling vermählt er Welsch vom Breitenacker in Gols mit Zweigelt vom Jungenberg in Jois. Weiss und Rot vom Lehm und Schiefer, teils gepresst, teils mit ganzen Trauben vergoren. Die Roten wurden dazu gerebelt und nach acht Tagen auf der Maische abgepresst und ungeschönt und ungefiltert abgefüllt.

Farbe:

Helles Kirschrot, transparent und klar.

Nase:

Kirschen, Hagebutten, Malven und Hibiskus strömen aus dem Kelch wie die Lemminge zur Klippe. Dazu kommen Noten nach Kräutertee, Johannisbeer- und Brombeerblatt, zart zitrische Noten, die an getrocknete Orangenscheiben erinnern. Die transparente, flirrend rote Frucht oszilliert zwischen floralen und würzigen Noten und lässt die leicht geschürzten Lippen schnell zum Kelche führen.

Mund:

Fruchtig herb im Antrunk ist der Spektra von Martin, Andreas und Lydia Nittnaus ein formidabler Durstlöcher. Knochentrocken mit aparter roter Frucht am Gaumen wird er konturiert von fast transparenter Phenolik am Zungensaum, die ihn nicht allein aromatisch unterstützen, sondern ganz nebenbei die Trinkgeschwindigkeit befeuern. Die reife Säure ist strukturell mit den Gerbstoffen verbandelt und wiegt ihn bacchischer Balance. Flasche leer - Feuerwehr!