



Nittnaus Anita & Hans

Ried Altenberg Jois, Leithaberg DAC



2022, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870006142



Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:

13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Grüne Bohnen mit Käsecreme und Kartoffelecken (vegetarisch)

Lammrücken mit Kräuterkruste, Ratatouille und Polenta

Rollbraten mit Rauchmandeln und Salbei, dazu Wirsing Gemüse



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.11.2025

Info zum Wein:

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reiften in durchschnittlich 30 Jahre alten Rebanlagen in der Joiser Ried Altenberg auf den einzigartigen Kalkböden an den Hängen des Leithagebirges.

Info zum Ausbau:

Spontanvergärung im Holz, 22 Monate Reife auf der Hefe in 500 Liter Holzfässern.

Farbe:

Dichtes Violetrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Was für ein Duft strömt beim 2022er Blaufränkisch Ried Altenberg aus dem Glas entgegen: Brombeeren, Holunderbeeren, süße Heidelbeeren und Cassis, kombiniert mit betörenden floralen Düften, die an Holunder, Efeu und Rosenblätter denken lassen. Noten von Zimt und Anis verstärken diesen wunderschönen Anstrich. Leder, Holzrauch und Tabak lassen bereits im jugendlichen Stadium seine Tiefe, Komplexität und sein großartiges Reifepotential erkennen.

Gaumen:

Saftig, ausladend und zugleich elegant und facettenreich betört er mit überaus geschliffener Gerbstoffstruktur, anregender Säure und fulminanter Frucht auf der Zunge. Kompakte Mineralität und salzige Anmutung sind allgegenwärtig, der Trinkfluss ist einfach wunderbar. Jeder Schluck verführt zu einem Weiteren.