



Nittnaus Anita & Hans

Blaufränkisch Kalk & Schiefer



2023, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870006146



Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Steinpilze gefüllt mit Roter Bete, Brot-Croûtons und Blattpetersilie

(vegetarisch)

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten mit Röstspeck und

Linsengemüse

Perlhuhn aus der Salzkruste mit Pflaumenragout und Balsamicoessig

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.03.2026

Info zum Wein:

Die Trauben für diesen reinsortigen Blaufränkisch stammen aus biodynamisch bewirtschafteten, von Kalk und Schiefer geprägten Weingärten in und bei Jois an den Hängen des Leithagebirges.

Farbe:

Dichtes Violettrot, schwarz im Kern, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2023er Blaufränkisch Kalk und Schiefer wirkt charmant und nimmt einen mit seinem Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren, Waldboden und etwas Wacholder sowie Pfeffer für sich ein. Zugleich zeugt sein Aroma von einer floralen Frische, die an Efeu und Eukalyptus denken lässt. Markant ist seine kühle steinige Mineralität, die sich bereits in der Nase andeutet.

Gaumen:

Am Gaumen tritt der erfrischende und mineralische Charakter noch intensiver zu Tage als in der Nase. Deutlich von dunklen Beerenfrüchten und Sauerkirschen geprägt, gleitet er mit einer feinkörnigen Tannin- und Säurestruktur über die Zunge und regt den Gaumen zu einem weiteren Schluck an. Der salzig; mineralische Nachhall leitet förmlich zu den Speisen hin, die ihn perfekt begleiten.