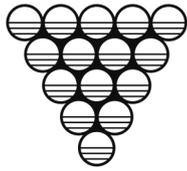


GEBRÜDER
NITNAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



RIED ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH RESERVE 2020

Blaufränkisch vom Burgenland: Harmonie im Glas.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Blaufränkisch

WEINBESCHREIBUNG

Kräftiges Rubinrot mit leichten, violetten Reflexen. Verführerischer Duft nach Brombeeren und dunklen Früchten, unterlegt von feiner Kräuterwürze. Am Gaumen körperreich und komplex, reife Früchte kommen zum Vorschein. Samtig-feines Tannin. Lang anhaltender Abgang. Schokolade im Nachgeschmack.

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit drei bis vier Wochen Mazerationszeit. Anschließend ca. 12 Monate in französischen Barriques gereift.

SPEISEEMPFEHLUNG

Wir kombinieren unseren Blaufränkisch Altenberg am liebsten zu Rindfleischgerichten wie Rindsbraten, Rindsroulade oder geschmorten Backerln, aber auch zu einem Szegediner Krautfleisch ist er der ideale Speisenbegleiter.



ALKOHOL:	14,0%	FLASCHENGRÖSSEN:	0,750l
SÄURE:	5,5 g/l	QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
RESTZUCKER:	1,0 g/l	VEGETARISCH:	Yes
TRINKTEMPERATUR:	16–18° C	VEGAN:	Yes