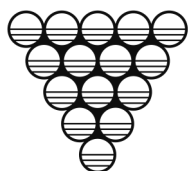
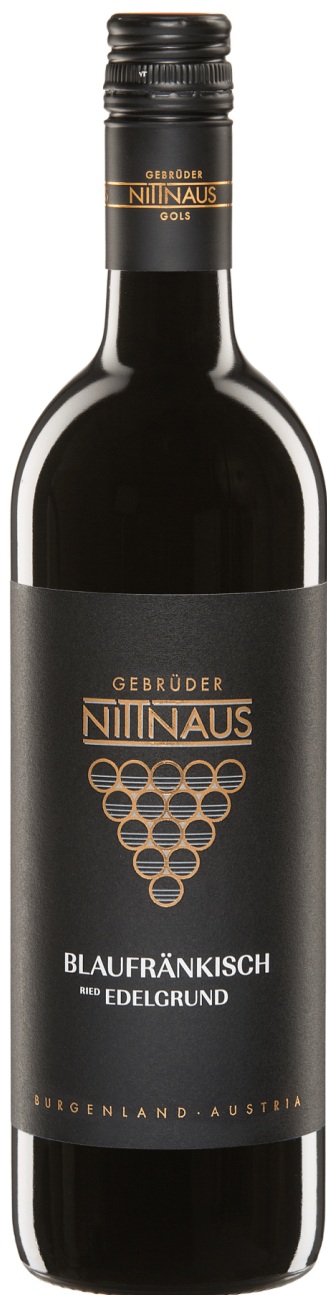


GEBRÜDER
NITTAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



BLAUFRÄNKISCH RIED EDELGRUND 2022

Gewagte Eleganz, anhaltende Symphonie.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Blaufränkisch

WEINBESCHREIBUNG

Dichtes Purpurrot mit dunklem Kern, in der Nase frisch und mit feinem Aroma nach Brombeere und schwarzer Kirsche, am Gaumen fruchtbetont, elegant und würzig, feine Tanninstruktur, klingt präzise und lang nach.

LAGE

"Edelgrund" bedeutet wörtlich feiner Boden. Es ist einer der wärmsten Standorte in der Nähe des Neusiedler Sees und am besten geeignet für spät reifenden Blaufränkisch. Kies sorgt für Entwässerung während der Erntezeit und nächtliche Wärme für kürzere Tage.

TERROIR/HERKUNFT

Der Boden besteht aus reichhaltiger und äußerst fruchtbarer Schwarzerde, die auf einer Basis von kalkhaltigen Sedimenten ruht. Die oberste Schicht besteht aus Sand, Kies und organischem Material. Chernozem ist bekannt für seinen hohen Humusgehalt und zählt daher zu den fruchtbarsten Böden der Welt.

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 auf den Schalen mit drei Wochen Mazerationszeit im Edelstahltank. Anschließende Reifung zur Hälfte im Edelstahltank und zur Hälfte in gebrauchten Barriques für ca. 12 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNG

Herzhafter Blaufränkisch passt für uns am besten zu herzhaften Speisen. Wir kombinieren den Edelgrund gerne mit Gulasch und Lammgerichten. Ebenso schätzen wir ihn zu saftigem Gegrilltem vom Schwein, vor allem Schopfsteaks und zart gegarten Bauch.



★
Decanter
Tasting
91 Punkte

★
Wine
Enthusiast
2025
90 Punkte

ALKOHOL: 13,5%
SÄURE: 4,9 g/l
RESTZUCKER: 1,2 g/l
TRINKTEMPERATUR: 11–16° C

FLASCHENGRÖSSEN: 0,750l
QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein
VEGETARISCH: Yes
VEGAN: Yes