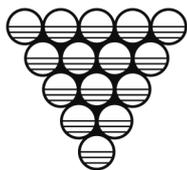
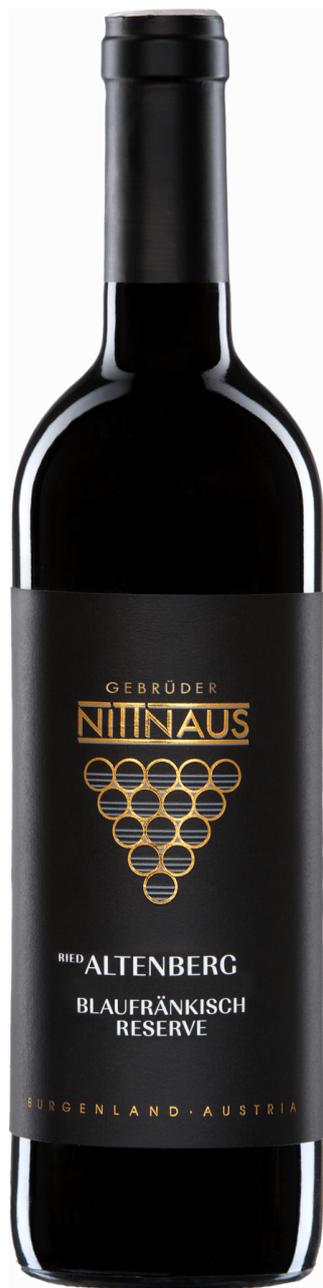


GEBRÜDER  
**NITNAUS**



GOLS AM NEUSIEDLERSEE  
BURGENLAND  
AUSTRIA



# RIED ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH RESERVE

## 2022

**Kraftvoll, fruchtig, samtig – ein Genuss für die Sinne.**



**HERKUNFT:** Österreich, Burgenland, Altenberg

**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 körperlich und komplex, reife Früchte kommen zum Vorschein. Samtig-feines Tannin. Lang anhaltend im Abgang. Schokolade im Rückgeschmack.

### LAGE

Schwarzerde mit Einflüssen und hohem Humus-Gehalt im Oberboden. Das Ausgangsmaterial im Untergrund ist stark kalkhaltig. Teilweise ist die Lage von einem hohen Kiesanteil im Boden geprägt.

### TERROIR/HERKUNFT

Schwarzerde mit Einflüssen und hohem Humus-Gehalt im Oberboden. Das Ausgangsmaterial im Untergrund ist stark kalkhaltig. Teilweise ist die Lage von einem hohen Kiesanteil im Boden geprägt.

### ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 8 Monate im Jahr. Vorrasschauender Rebschnitt und Laubarbeit garantieren gesunde Reben. Sorgsame, händische Ausdünnung und Entblätterung sorgen dafür, dass jeder Stock im Gleichgewicht bleibt.

### 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.



★  
Falstaff  
Rotweinguide  
92 Punkte

★  
Decanter  
Tasting  
92 Punkte

★  
Wine  
Enthusiast  
2025  
90 Punkte

**ALKOHOL:**

14,0%

**FLASCHENGRÖSSEN:**

0,750l

**SÄURE:**

5,2 g/l

**QUALITÄTSSTUFE:**

Qualitätswein

**RESTZUCKER:**

1,0 g/l

**VEGETARISCH:**

Yes

**TRINKTEMPERATUR:**

16–18° C

**VEGAN:**

Yes