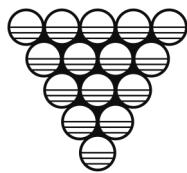


GEBRÜDER
NITTAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



BLAUFRÄNKISCH EXQUISIT 2024



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 druckvoll und würzig, dunkle Früchte und Waldaromen, engmaschige Tanninstruktur, klingt präzise und lang nach.

LAGE

Schwarzerde auf kalkreichen, schottrigen Sedimenten. Der Schotter wirkt als Drainage für Niederschläge in der Erntezeit, Reflektor und Speicher von Sonnenstrahlen und Wärme.

TERROIR/HERKUNFT

Schwarzerde auf kalkreichen, schottrigen Sedimenten. Der Schotter wirkt als Drainage für Niederschläge in der Erntezeit, Reflektor und Speicher von Sonnenstrahlen und Wärme.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 8 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und Laubarbeit garantieren gesunde Reben. Händische Entblätterung und Korrektur des Traubenansatzes sind wichtig für höchste Qualität.

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung, temperaturgeführte Gärung mit dreiwöchiger Mazerationszeit und anschließender Lagerung in Edelstahlbehältern

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Wild- und Rindfleischeintöpfen sowie Pasta, aber auch zu reichhaltigeren Fischgerichten.

ALKOHOL:

13,0%

0,750l

SÄURE:

5,3 g/l

Qualitätswein

RESTZUCKER:

2,7 g/l

Yes

TRINKTEMPERATUR:

12-14° C

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes