

 **Nittnaus Anita & Hans**

Ried Altenberg Jois, Leithaberg DAC

 , 750 ml

 Austria,

 9870006142



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Grüne Bohnen mit Käsecreme und Kartoffelecken (vegetarisch)

Lammrücken mit Kräuterkruste, Ratatouille und Polenta

Rollbraten mit Rauchmandeln und Salbei, dazu Wirsing Gemüse



Tasting review

by Christina Hilker on 09.11.2025

Info zum Wein:

Die handverlesenen Trauben für diesen Blaufränkisch reiften in durchschnittlich 30 Jahre alten Rebanlagen in der Joiser Ried Altenberg auf den einzigartigen Kalkböden an den Hängen des Leithagebirges.

Info zum Ausbau:

Spontanvergärung im Holz, 22 Monate Reife auf der Hefe in 500 Liter Holzfässern.

Farbe:

Dichtes Violettrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Was für ein Duft strömt beim 2022er Blaufränkisch Ried Altenberg aus dem Glas entgegen: Brombeeren, Holunderbeeren, süße Heidelbeeren und Cassis, kombiniert mit betörenden floralen Düften, die an Holunder, Efeu und Rosenblätter denken lassen. Noten von Zimt und Anis verstärken diesen wunderschönen Anstrich. Leder, Holzrauch und Tabak lassen bereits im jugendlichen Stadium seine Tiefe, Komplexität und sein großartiges Reifepotential erkennen.

Gaumen:

Saftig, ausladend und zugleich elegant und facettenreich betört er mit überaus geschliffener Gerbstoffstruktur, anregender Säure und fulminanter Frucht auf der Zunge. Kompakte Mineralität und salzige Anmutung sind allgegenwärtig, der Trinkfluss ist einfach wunderbar. Jeder Schluck verführt zu einem Weiteren.