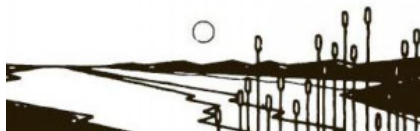


ANITA **NITNAUS** HANS



TANNENBERG BLAUFRÄNKISCH 2013

Origin:	Austria, Burgenland, Gols
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Tannenberg, Leithagebirge
Site Type:	hilly land
Varietal:	Blaufränkisch 100 %
Geographical Orientation:	north, south
Soil:	slaty calcareous quartz rich

Vineyard Site:

Ein Part der handverlesenen Biotrauben für diesen Wein von alten Reben wuchs an der schiefbrig-kalkigen, heißen Südseite des Tannenbergs. Ein anderer an dessen kühlerer schiefbrig-quarziger Nordseite, womit er die ganze Bandbreite dieses außergewöhnlichen Berges am Leithagebirge in sich vereint. Sprich: Voller Körper und reiche Finesse in perfekter Harmonie.



WEATHER / CLIMATE

Climate:	pannonic
Seasons 2013:	Spring

CELLAR

Harvest:	handpicked beginning/october
Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes
Maturing:	large wooden barrel 500 L used barrel 20 month(s) bottle 12 month(s)
Bottling:	natural cork July 15, 2015 2070 bottles

DATA

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13.4 %
Acid:	5.8 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Certificates:	respect - BIODYN, LACON
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	17 - 18 °C
Aging Potential:	high (25 years)
Optimum Drinking Year:	2014 - 2034

WINE DESCRIPTION

Sehr feine, komplexe Frucht, am Gaumen lebhaftes Säurespiel, mineralisch, voller Körper mit langem Abgang, gute Spannung.