



MANILA Blaufränkisch

rood

LAND VAN HERKOMST : Oostenrijk

REGIO : Gols in Burgenland - westen, bij Neusiedlersee

PRODUCENT : Nittnaus

DRUIVENRAS : Blaufränkisch

BIO : ja, biodynamisch

AROMA : finesse, jong, fris fruit

SMAAK : jeugdig rood fruit komt terug in de smaak, framboos, aardbei, sap

VINIFICATIE : 1/3 volledige trossen en 2/3 ontristte erbovenop, samen spontaan gefermenteerd in 2 amphora en 1 inox cuve. Na 5 dagen geperst en terug in de 2 amphora overgeheveld. Puur sap ! Ongefilterd.

BEWAAR POTENTIEEL : 5 jaar

SERVEER TEMP. : 16° C

WEETJE :

De zorgvuldig uitgekozen druiven voor deze Blaufränkisch zijn afkomstig van biodynamisch verbouwde wijngaarden ten westen van het Neusiedler meer, Leithaberg. De bodem bestaat uit silex en leisteen.

"Manila" : verhaal van seizoensplukster uit Manila "Het is hier zo mooi. Bijna net zo mooi als Manila en het verhaal van een vriend van Martin die op reis was geweest naar Manila en er heel vermoeid uit zag : "Ik ben gisteren teruggekomen van Manilla. Het is de leukste stad waar ik ooit ben geweest."

Hoe iets, een stad, voorwerp, wijn iets unieks en anders kan betekenen voor elk individu.