

BLAUFRÄNKISCH

RESERVE 2018

by
nene
terroir wein

REBSORTE Blaufränkisch

JAHRGANG 2018

REGION Leithaberg, Neusiedlersee Hügelland

LAGEN

Poschen: lehmiger Braunerdeboden mit Schiefer und Gneiß, 205 – 230 m ü.M., Südosthang, ca. 30-jährige Reben, erste urkundliche Erwähnung 1570

Feurer: lehmiger Kalksand auf Kalkfels, 205 – 235 m ü.M., Südosthang, ca. 50-jährige Reben, erste urkundliche Erwähnung 1540



WEINBESCHREIBUNG

Blaufränkisch als die Rotweinsorte Pannoniens hat sich in den letzten Jahren emanzipiert und ist zu einer der großen Rebsorten Europas aufgestiegen. Mit Frucht, Würze, Kraft und Mineralik, samtigem Tannin und kompakter Säure erkennt man bei unserem Blaufränkisch Reserve by **nene**, warum.

Die beiden Lagen Poschen – eine sehr warme Urgesteinslage – und Feurer – eine extreme Kalklage – könnten unterschiedlicher nicht sein. Aber man sieht, Gegensätze ziehen sich an.

ANALYSE

ALKOHOLGEHALT	13,5% vol.
RESTZUCKER	1,0 g/l - trocken
SÄURE	6,2 g/l
VINIFIKATION	Ausgebaut im österreichischen Holzfass (228 l)

TRINK- & SPEISEEMPFEHLUNG

SERVIERVORSCHLAG ideal bei 16 - 18° C

REIFEPOTENTIAL mind. 30 Jahre

Dieser Wein passt hervorragend zu Pasteten, kräftigen Eintöpfen und universal zu Fleischgerichten.



BLAUFRÄNKISCH

RESERVE 2018



DIE IDEE

Christian Neururer und Hans Nehrer schufen bereits in den frühen 2000ern eine Cuvée die den Lauf der Zeit am Leithagebirge genauso widerspiegeln, wie auch den Charakter der Region und das Terroir hochhalten sollte. Den damaligen Zeitgeist erkennend wurden die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gewählt um mit ihnen eine Cuvée zu schaffen, die alle Facetten des Terroirgedankens sowie den Trend zu Bordeaux-Cuvées auf höchstem Niveau zu entsprechen. NENE war geboren und wurde bis ins Jahr 2009 erfolgreich als Topcuvée produziert.

In den folgenden Jahren ging der Trend zur Reinsortigkeit. Dies erkannten auch Christian Neururer und Johannes Nehrer. Sie entschlossen sich im Jahr 2019 wieder gemeinsam die Idee von NENÉ aufzugreifen und sie so umzusetzen, wie es dem Geist der Zeit entspricht:

drei Weine, drei Sorten und drei Charaktere – alle reinsortig.

HERKUNFT UND TERROIR

Die für die Geologie der Region typischen Gesteinsarten Glimmerschiefer und Leithakalk sind für den Weinanbau im wahrsten Sinn des Wortes „Bodenschätze“. So zwingt der harte Glimmerschiefer die Weinreben besonders tief zu wurzeln und ihre Kraft auf nur wenige Trauben zu konzentrieren. Der Kalkstein, der sich aus dem versteinerten Erbe Millionen

LEITHABERG^{DAC}

Jahre alter Meeresfossilien zusammensetzt, gibt dem Wein außerdem Dichte und eine einzigartige, mineralische Note. Zahlreiche Sonnentage wechseln hier mit den kühlen Nächten des nahen Neusiedlersees und der bewaldeten Hänge des Leithagebirges. Sie verleihen dem Wein besonders lebendige Frische. Eine Konstellation, die man kein zweites Mal findet.

VINIFIZIERUNG

Kalk und Schiefer prägen die besten Lagen des Leithaberges und bieten optimale Bedingungen für Blaufränkisch, dessen Potential voll auszuschöpfen und unverkennbare, einzigartige Vertreter dieser Sorte hervorzubringen.

So auch die Lagen Feurer und Poschen, die für diesen Blaufränkisch ausgewählt wurden. Die Ried Feurer ist eine der extremsten Kalklagen des Leithaberges. Während die dünne Schicht Oberboden vorwiegend aus Kalksand besteht und leicht durchwurzelt werden kann, stößt die Wurzel der Rebe bereits nach 20 – 50 cm auf den Kalkfels. Diese extremen Bedingungen gepaart mit der Trockenheit der Lage, dem nahen Wald und der südlichen Ausrichtung bietet die optimale Voraussetzung für Blaufränkisch in seiner intensivsten Form.

Dunkle Frucht, intensive Würze und knackige Säure machen den Wein lebendig, würzig und komplex. Die dicke, wasserspeichernde Lehmschicht der Riede Poschen, gespickt mit unzähligen kleinen und großen kristallinen Grobanteilen – von Quarz bis Glimmerschiefer – sonnt sich im untersten Bereich des Leithaberger Hanges. Hier kann sich die Kraft der Rebe voll entfalten und verleiht dem Blaufränkisch Frucht, Fülle und Eleganz.

Die Rebe kann hier bis in tiefe Regionen wurzeln und holt sich so die Komplexität und die Spannung aus dem Boden.

Die beiden Blaufränkischen liegen nach der Lese für 18 Tage (jährliche Unterschiede) auf der Maische (Beerenhäuten) in offenen Rotweingärtanks, teils aus Holz. Dies führt zu einer besonders intensiven Auslaugung der feinen, vollreifen Tannine, der Farbstoffe (Anthocyane) und des Aromas.

Durch mehrmals tägliches Unterstoßen der Maische in den gärenden Blaufränkisch durch Johannes Nehrer persönlich, werden die Beerenhäute besonders schonend ausgelaugt und austrocknende, störende Gerbstoffe gelangen nicht in den Wein. Nach dem Pressen verweilen die beiden Blaufränkischen für ein Jahr auf der Vollhefe in Barriques und 500 L Fässern. In den ersten Monaten der Lagerung wird durch Batonnage (aufrühren der Hefe) die Vollmundigkeit und Eleganz des Weines gefördert. Nach einem Jahr werden sie abgezogen und zum letzten Feinschliff in Barriques gelagert. Dort reifen sie für 9 – 12 Monate (variiert von Jahr zu Jahr) ehe die besten Fässer der jeweiligen Lagen für den NENE Blaufränkisch kombiniert werden.