

**ALEXS**  
BURGENLAND

# NO NAME

*No vintage, no compromise*



**Significato:** Ci sono molti nomi, alla ricerca di quello giusto abbiamo girato in tondo :) Poi finalmente è venuta la brillante idea, perché non NO NAME, quindi nessun nome. Questo ci è sembrato sensato e, ad essere sinceri, ci sembra una figata. Quindi niente nome, e poi ci siamo detti „perché non tralasciamo direttamente anche l'annata“, con l'obiettivo di fare un vino fresco senza compromessi. Questa è stata la sfida e abbiamo iniziato a degustare e a cercare le uve perfette per questo blend. Abbiamo trovato le varietà Merlot e Rösler.

Il mix (di quattro annate) è impressionante, difficilmente si sospetterebbe del contenuto, ma è quello che volevamo creare...qualcosa con stile e carattere, che è davvero divertente fuori dal mainstream, solo con classe.

**Territorio:** 60% Merlot del Neuberg & 40% Rösler di Pahlen.

**Terreno:** verde tutto l'anno. Complesso e profondo; argilla, ghiaia e terra nera.

**Vinificazione:** Raccolta a mano, di solito dall'inizio alla metà di ottobre, in modo che il Merlot arrivi al massimo della forma e il Rösler prima che le bacche diventino troppo morbide e cominci a scendere di nuovo. Fermentazione spontanea e macerazione per ben 4 settimane, a volte più lunghe. Invecchiamento in barriques usate, botti da 500L e occasionalmente o infine in vasche d'acciaio.

**Vino:** Rubino scuro, naso intenso e ricco di marmellata di more, prugne, piacevoli spezie del legno, un po' di torrone. Il palato si riempie di aromi di bacche, more, gelsi, prugne, ancora torrone e legno pregiato e una lunghezza nel palato come dovrebbe sempre essere per i vini buoni.

1,3 g/l Zuccheri, 5,5 g/l Acidità, 13,5 % Alcool

**Conservazione:** con una buona conservazione fino al 2029, probabilmente più a lungo.

**Consigli:** Bistecche di manzo, brasati, cinghiale, pasta con sughi sostanziosi e formaggi maturi. Perfetto anche solo per un bicchiere davanti al camino.