



JO.MA Limited Edition - Infos

JO.MA Nr. 1 ist/war eine außergewöhnliche, limitierte, kleine Menge BLAUFRÄNKISCH vom sensationellen Jahrgang 2013. Dieser Wein reifte 60 Monate in neuen, exklusiven Barriques, 3 x Neubefüllung.

Bei der Namensgebung handelt es sich um die beiden Anfangsbuchstaben der Weingut-Besitzer JOsef und MAria.

Die Marke JO.MA ist geschützt und soll zukünftig ausschließlich für Weine im Top-Top-Segment aus unserem Weingut verwendet werden.

Das muss nicht zwingend ein Blaufränkisch sein, es könnte zum Beispiel auch ein reinsortiger Merlot oder Cabernet Franc, sein.

Hier die Charakteristik von JO.MA 2013 vom Staatsmeister, Andreas Jechsmayr: Dieser neue Wein aus dem Hause Reumann zeigt ein kräftiges Rubinrot mit violetter Randaufhellung.

Die Nase wirkt ausgewogen, Sauerkirschen, Kirschen, rote Beeren und Marzipan. Im Weiteren schwarzer Pfeffer, feuchte Tonerde, Espresso, ein wenig Bitterschokolade, Lakritze. Das Holz steht trotz der langen Lagerung in neuen Barrique Fässern nicht im Vordergrund, ganz im Gegenteil, es wirkt eingebunden und begleitet den Wein.

Der Wein ist knochentrocken am Gaumen, zeigt sofort seine Muskeln. Tannin und Säure geben dem nicht nur Struktur, sondern vor allem Stabilität. Sehr kräftiger erster Eindruck, Alkohol unterstützt mit Körper und Extrakt. Die Frucht spiegelt die Nase wider, viel Kirsche und rote Beeren. Marzipan und ein wenig Kokos lassen den Holzeinsatz erahnen. Auf Grund der Saftigkeit kommt die Frucht zum zweiten Mal voll durch, im Abgang zeigt der Wein nochmals seine Muskeln – lang, straff und sehr lebendig.

Außerordentlich guter Wein! Noch sehr frisch und jugendlich, trotzdem mit viel Trinkfluss und animierend zu einer weiteren Flasche.

Trotz alledem wird der Wein noch einiges an Zeit überdauern (Charakteristik 16.7.2019 – Andreas Jechsmayr, Sommelier-Staatsmeister 2018/19).

JO.MA BLAUFRÄNKISCH Grande Reserve L.E. ist leider bereits ausverkauft.



JO.MA Nr. II: MERLOT Grande Reserve L.E. 2017

Es handelt sich dieses Mal um eine kleine, streng limitierte, exklusive Weinmenge der Sorte MERLOT, die die besten Bedingungen unserer Meinung nach im Mittelburgenland vorfindet.

Der Jahrgang 2017 brachte sensationelle Rotweine in unserer Heimat hervor und jeder Weinliebhaber sollte sich davon einige Flaschen in den Keller legen.

Die Merlot-Trauben stammen von der Lage Goldberg im Alten Weingebirge. Ausgebaut wurde der Wein für 12 Monate in neuen Barriques und danach für 38 Monate in neuen 500-L-Fässern.

Er lagerte also insgesamt 50 Monate im neuen, hochwertigen Holz.

Im Gault-Millau-Guide wird er als „Dunkelbeeriges Muskelpaket mit saftigem Tannin, Tiefgang und Langlebigkeit“ bezeichnet.

Er bringt vielschichtige Aromen in die Nase, wie Schwarzkirsche, Marzipan, Nougat und Kakao. Er ist sehr gehaltvoll und straff.

Ein fester, aber feinkörniger Gerbstoff sowie Brombeere und zedrige Noten sind am Gaumen verspürbar.