

DRINKS.

Nittnaus Hans & Anita Heideboden Rot 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409678
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Burgenland
Abfüller	Anita et Hans Nittnaus, Untere Hauptstr. 49, 7122 Gols, Auriche
Marke	Nittnaus
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	15 Monate
Degustationsnotiz	geschmeidiger Geschmack mit Beerenfrüchten, Zwetschgen, Schwarzkirschen, einer feinen Kräuterwürze und Tanninen im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Zweigelt, 30% Merlot und 20% Blaufränkisch
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Rotes Fleisch

Beschreibung

Die BIO-Weine von Hans und Anita Nittnaus entstehen im Burgenland, genauer gesagt in der Gemeinde Gols am Neusiedler See im äussersten Osten Österreichs. Seit dem Jahr 1684 hat sich die Familie Nittnaus mit dem Weinbau beschäftigt, wobei das heutige Anwesen im Jahr 1927 errichtet wurde. 1985 übernahmen Hans und Anita den traditionsreichen Betrieb - seit 2013 folgen sie den strengen Richtlinien des biologisch-dynamischen Weinbaus. Die Rebzeilenbegrünung, der Erhalt der Biodiversität, der Schutz von Nützlingen und die maschinenfreie Bearbeitung gehören damit zum Produktionsalltag. Um die Pflanzen zu stärken und den Boden zu beleben, setzt man biologische Mittel sowie selbst hergestellte Präparate mit spirituellem Hintergrund ein. Biodynamische Winzer räumen nämlich nicht nur den natürlichen Kreisläufen einen hohen Stellenwert ein, sondern auch der kosmischen Energie. Die Weingärten der Familie Nittnaus liegen im Osten des Neusiedler Sees. Die flache Lage charakterisiert sich durch Sand-/Schotterböden, die aufgrund ihrer durchlässigen Struktur vor Staunässe bewahrt bleiben. Aus den Rebsorten Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch fertigt man seit dem Jahr 1994 die Cuvée Heideboden an. Hierfür werden die handgelesenen Bio-Trauben eingemaischt und in temperaturgesteuerten Stahltanks spontan vergoren. Anschliessend reift der Wein 15 Monate lang in 500 Liter grossen Holzfässern. Der Rotwein ist bis zu zehn Jahre lang haltbar. Er zeichnet sich als universeller Tischwein aus, der begleitend zu vielfältigen Speisen serviert werden kann.