

# DRINKS.

## Nittnaus Hans & Anita Heideboden Rouge 2019 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409678
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Embouteilleur	Anita et Hans Nittnaus, Untere Hauptstr. 49, 7122 Gols, Autriche
Marque	Nittnaus
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	15 mois
Dégustation	goût doux avec des fruits rouges, des prunes, des cerises noires, une fine épice herbacée et des tanins en finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 50% Zweigelt, 30% Merlot et 20% Blaufränkisch
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	viandes rouges

## Description

Les vins biologiques de Hans et Anita Nittnaus sont produits dans le Burgenland, plus précisément dans la commune de Gols, sur le lac Neusiedl, à l'extrême est de l'Autriche. La famille Nittnaus pratique la viticulture depuis 1684 et le domaine actuel a été construit en 1927. En 1985, Hans et Anita ont repris l'exploitation traditionnelle - depuis 2013, ils suivent les directives strictes de la viticulture biodynamique. Ainsi, la végétalisation des rangs de vigne, la préservation de la biodiversité, la protection des insectes utiles et la culture sans machine font partie de la production quotidienne. Pour renforcer les plantes et revitaliser le sol, on utilise des moyens biologiques ainsi que des préparations maison à caractère spirituel. Les vigneron biodynamiques accordent une grande valeur non seulement aux cycles naturels, mais aussi à l'énergie cosmique. Les vignobles de la famille Nittnaus sont situés à l'est du lac Neusiedl. Le site plat est caractérisé par des sols sableux/graveleux qui sont protégés de l'engorgement par l'eau grâce à leur structure perméable. À partir des cépages Zweigelt, Merlot et Blaufränkisch, la Cuvée Heideboden est produite depuis 1994. Pour cela, les raisins biologiques cueillis à la main sont foulés et fermentent spontanément dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé pendant 15 mois dans des fûts en bois de 500 litres. Le vin rouge peut être conservé jusqu'à dix ans. Il se distingue comme un vin de table universel qui peut être servi pour accompagner une variété de plats.