



Heideboden rot 2017. Charakter Cuvée.

Namensgebend für diese elegante Cuvée von Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot ist das sonnige Tiefland an der Ostseite des Neusiedler Sees das sich neben dem vorzüglichen Mikroklima auch durch die besonders durchlässigen Böden auszeichnet. Auf diesen reifen in traditionell von Hand bewirtschafteten Weingärten die handgelesenen Biotrauben für diesen Wein.

Dunkles Rubinrot; fruchtig-zart mit Gewürzaromen unterlegtes Bukett. Am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang.

Mit 15° eingeschenkt bzw. bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein vielseitiger Speisenbegleiter und universeller Tischwein.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Das Weinjahr 2017 begann mit einem sehr trockenen Winter. Die Niederschläge stellten sich auch im Frühjahr nur spärlich ein. Eine kurze Frostphase Ende April richtete keinen Schaden an, die Blüte erfolgte bereits früher als normal. Generell regnete es öfters, aber sehr wenig, auch im sehr heißen Sommer, der sich bis Ende September hinzog. Ein Wunschjahrgang für Rotwein, wo Qualität und auch Menge passte. Die Top-Rotweine sind grandios, mit 2015 und 2011 vergleichbar. Die Weißweine zeichnen sich durch eine schöne Frucht und angenehme Säure aus.

Zusammensetzung:

60 % Zweigelt, 20 % Merlot,
15 % Blaufränkisch, 5 % Roesler

Alkohol/Säure/Restzucker:

13,0 / 5,6 / 1,0

Vinifikation:

Spontanvergärung in temperatur-
gesteuerten Stahltanks, 15 Monate
Reife in 500 l Holzfässern

Handgelesen:

Der Zweigelt und der Merlot wurden
Anfang September 2017 sorgsam von
Hand gelesen, der Blaufränkisch Ende
September 2017

1. Füllung

13. Februar 2019

Halbbarkeit:

10 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 16.000, 1,5 l / 170

ANITA **NITTAUS** HANS