



## *Heideboden rot 2018. 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

*2018 begann eher verzögert und kühl ehe das Wetter umschlug und ein sehr warmer Frühling folgte. Frühe Blüte - der Trend setzte sich fort - sehr frühe Verfärbung. Heiß, aber dazwischen immer wieder genügend Regen, der interessanterweise von Osten kam (d.h. Leithaberg etwas trockener, Mönchhof und Halbtorn viel feuchter). Extrem früher Erntebeginn (Mitte August). Dichte, stoffige Weine, hohe Reife, aber (zumindest bei biodynamischer Bewirtschaftung) genügend Spannung, Eleganz und keine Überreife. Ein großes Rotweinjahr.*

### *Zusammensetzung:*

45 % Zweigelt, 30 % Merlot,  
15 % Blaufränkisch, 10 % Roesler

### *Alkohol/Säure/Restzucker:*

12,5 / 5,6 / 1,0

### *Vinifikation:*

Spontanvergärung in temperaturgesteuerten Stahltanks, 15 Monate Reife in 500 l Holzfässern

### *Handgelesen:*

Der Zweigelt und der Merlot wurden Anfang September 2018 sorgsam von Hand gelesen, der Blaufränkisch Ende September 2018

### *1. Füllung*

20. Februar 2020

### *Halbbarkeit:*

10 Jahre und mehr

### *Formate / Auflage:*

0,75 l / 25.000, 1,5 l / 250

ANITA **NITTAUS** HANS