



Heideboden rot 2019. Charakter Cuvée.

Namensgebend für diese elegante Cuvée 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 reiften 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 vor allem zu dunklem Fleisch (Rind, Wild, Ente, Lamm ...)



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

2019 begann mit einem trockenen Winter, auf den ein relativ warmes Frühjahr folgte. Der Mai war jedoch wieder kühl und sehr nass wodurch die Vegetation stark verzögert wurde. Ein Segen, wie sich später zeigen sollte, denn es folgte der heißeste Juni aller Zeiten mit bis zu 39°C. Auch Juli und August waren von Hitze und Trockenheit geprägt, aber dank der guten Wasserreserven aus dem Mai und der damit verbundenen Reifeverzögerung erfolgte die Lese zum „normalen“ Zeitpunkt. Durch die geringen Mengen ergaben sich sehr dichte Weine mit hoher Eleganz. Ein tolles Jahr. Alle 9er-Jahre scheinen eines gemeinsam zu haben: kleine Menge, hohe Qualität.

Zusammensetzung:
50 % Zweigelt, 30 % Merlot,
20 % Blaufränkisch

Alkohol/Säure/Restzucker:
13,0 / 5,0 / 1,1

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

Handgelesen:
Der Zweigelt und der Merlot wurden
Mitte September 2019 sorgsam von
Hand gelesen, der Blaufränkisch Ende
September 2019

Füllung
10. Februar 2021

Halbbarkeit:
10 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 16.000

ANITA **NITTAUS** HANS