

# DRINKS.

## Nittnaus Hans & Anita Heideboden Pinot Blanc 2018 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408212
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Burgenland
Abfüller	Anita und Hans Nittnaus, Untere Hauptstr. 49, 7122 Gols, Austria
Marke	Nittnaus
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	vollmundiger Geschmack mit reifer Säure sowie Anklängen von Birnen, Äpfeln, Zitronen und Wiesenkräutern.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Pinot blanc
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad



Jahrgang	2018
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Pizza & Pasta, Weisses 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 und stellten 2013 die Produktion auf BIO um. Hans und Anita folgen hierbei den strengen Richtlinien des biologisch-dynamischen Weinbaus, weshalb sie ausschliesslich organische Pflanzenschutzmittel und Dünger anwenden. Die Rebzeilenbegrünung, der Erhalt der Biodiversität, der Schutz von Nützlingen und die maschinenfreie Bearbeitung nehmen einen hohen Stellenwert ein. Um die Pflanzen zu stärken und den Boden zu beleben, setzt man ausserdem biologische Mittel sowie selbst hergestellte Präparate mit spirituellem Hintergrund ein. Biodynamische Winzer räumen 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 der Rebsorte Pinot Blanc aka Weissburgunder fertigt man den Weisswein Heideboden an. Hierfür werden die handgelesenen Bio-Trauben selektiert, gepresst, spontan vergoren und im Edelstahltank ausgebaut. Sechs Monate nach der Lese wird der Wein bereits abgefüllt. Der Heideboden Pinot Blanc ist bis zu zehn Jahre lang haltbar und kann begleitend zu vielfältigen Speisen serviert werden.