DRINKS.

Nittnaus Hans & Anita Pannobile rot 2017 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408213
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Burgenland
Abfüller	Anita und Hans Nittnaus, Untere Hauptstr. 49, 7122 Gols, Austria
Marke	Nittnaus
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	20 Monate
Degustationsnotiz	fruchtige Anklänge von Schwarzkirschen und dunklen Beeren verbinden sich mit würzigen Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 60% Blaufränkisch und 40% Zweigelt
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben

Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

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. Neben vorwiegend flachen Lagen besitzt man auch Hanglagen wie z.B. den Leithaberg und den Golser Ungerberg. Auf jenen Parzellen gedeihen die Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch, die so typisch für das Burgenland sind und in der österreichischen Weinszene Superstars gleichkommen. Hans und Anita Nittnaus ist besonders stolz darauf, dass sie schon früh auf die regionalen Sorten setzten, als die ganze Welt nur von Bordeaux, Merlot und Cabernet Sauvignon sprach. Für die Cuvée Pannobile werden die handgelesenen Bio-Trauben selektiert, eingemaischt und im Holzbehälter spontan vergoren. Anschliessend reift der Wein 20 Monate lang auf der Hefe in 500 Liter grossen Holzfässern. Der Rotwein ist bis zu 15 Jahre lang haltbar. Er kann begleitend zu Rinderbraten, Wild, Lamm oder Pilzgerichten serviert werden.