

DRINKS.

Nittnaus Hans & Anita Heideboden Pinot Blanc 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408212
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Embouteilleur	Anita und Hans Nittnaus, Untere Hauptstr. 49, 7122 Gols, Austria
Marque	Nittnaus
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût corsé avec une acidité mûre, ainsi que des notes de poires, de pommes, de citrons et d'herbes des prés.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot blanc
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, pizzas & pâtes, viandes blanches
----------------	--

Description

Les vins biologiques de Hans et Anita Nittnaus sont produits dans le Burgenland, plus précisément dans la commune de Gols près du lac Neusiedl, à l'extrême est de l'Autriche. La famille Nittnaus se consacre à la viticulture depuis 1684, le domaine actuel ayant été construit en 1927. En 1985, Hans et Anita ont repris l'entreprise traditionnelle et en 2013, ils ont converti la production au bio. Hans et Anita suivent les directives strictes de la viticulture biodynamique, c'est la raison pour laquelle ils utilisent uniquement des pesticides et des engrais organiques. La végétalisation des rangs de vigne, la préservation de la biodiversité, la protection des organismes utiles et le traitement sans machine sont d'une grande importance. Afin de renforcer les plants et revitaliser le sol, ils utilisent également des produits organiques, ainsi que des préparations maison à caractère spirituel. En effet, les vigneron·ne·s biodynamiques attachent une grande importance non seulement aux cycles naturels, mais aussi à l'énergie cosmique. Les vignobles de la famille Nittnaus sont situés dans la partie orientale du lac de Neusiedl. L'emplacement plat est caractérisé par des sols composés de sable/gravier, qui sont protégés de l'humidité stagnante, grâce à leur structure perméable. Le vin blanc Heideboden est produit à partir du cépage Pinot Blanc. À cette fin, les raisins biologiques récoltés à la main sont sélectionnés, pressés, fermentés spontanément, puis mûrissent dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est déjà mis en bouteille six mois après la récolte. Le Heideboden Pinot Blanc peut se conserver jusqu'à dix ans et peut être servi avec différents plats.