DRINKS.

Nittnaus Hans & Anita Pannobile rouge 2017 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408213
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Embouteilleur	Anita und Hans Nittnaus, Untere Hauptstr. 49, 7122 Gols, Austria
Marque	Nittnaus
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	20 mois
Dégustation	Les notes fruitées de cerises noires et de baies sombres se combinent à des tons épicés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 60% de Blaufränkisch et 40% de Zweigelt
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

.

Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

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 vignerons 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. En plus de sites essentiellement plats, elle possède également des sites à flanc de colline comme le Leithaberg et le Golser Ungerberg. Les cépages Zweigelt et Blaufränkisch, si typiques du Burgenland et superstars de la scène viticole autrichienne, prospèrent justement sur ces parcelles. Hans et Anita Nittnaus sont particulièrement fiers de s’être concentrés sur les variétés régionales à un stade précoce, alors que le monde entier ne parlait que de Bordeaux, Merlot et Cabernet Sauvignon. Pour la Cuvée Pannobile, les raisins biologiques cueillis à la main sont sélectionnés, macérés et fermentés spontanément dans des conteneurs en bois. Le vin mûrit ensuite sur lies pendant 20 mois, dans des fûts en bois de 500 litres. Le vin rouge peut être conservé jusqu'à 15 ans. Il accompagne à merveille le rôti de bœuf, le gibier, l'agneau ou les champignons.