

Kalk & Schiefer

Anita & Hans Nittnaus

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 2.9 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Zert. Respekt®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.5

0,75l
OSW25400

Hans Nittnaus Weine verströmen Ruhe und Souveränität. Das war in der Vergangenheit nicht immer so. Die Umstellung auf biologischen Weinbau war nicht einfach. Doch jetzt läuft wieder alles im Hause Nittnaus und im großen Jahrgang 2025 strahlen Hans Nittnaus Weine in rarer Präzision aus dem Glas. Sein Kalk & Schiefer weiß des Jahrgangs steht dafür. So heißt eine flache Großlage direkt am Neusiedler See. Solche Flachlagen mögen Reben nicht, weil sie Staunässe, die in flachen Tieflagen oft und gerne auftritt, nicht mögen. Das ist im Heideboden mit seinen durchlässig sandig schotterigen Böden anders, hier entsteht keine Staunässe. Große Weine kann man hier nicht produzieren. Gute Weine aber gedeihen hier in ungewöhnlicher Beständigkeit.
Gute Weine wie Hans Nittnaus Heideboden des famosen Jahrgangs 2025, der Furmint, Weißburgunder und Welschriesling gekeltert ist. Ein im Edelstahl ausgebauter Weißwein, der Frucht vor Würze setzt, in diesem Fall aber ein anspruchsvolles Beispiel dieser Weinbereitungsart abgibt, weil er im Mund komplex und mundfüllend agiert, mit weicher Saftigkeit und ohne die Bitterkeit der für den Jahrgang typischen Phenole. Genießen sie seine noch etwas ‚laute' jugendliche Aromatik zu frühlingshaften Gerichten. So riecht und schmeckt ein guter Weißwein, wenn er frisch von der Hefe kommt, einfach köstlich. Der Charme der Jugend. Trotz seiner bereits heute sehr zugänglichen Art, dürfte sich dieser vorbildlich preiswerte Weißwein über die kommenden 3 bis 4 Jahre vorzüglich entwickeln.

K&U
www.weinhalle.de