



2018

Heideboden weiß (Pinot Blanc)

Hans & Anita Nittnaus

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 2018 strahlen Hans Nittnaus Weine in rarer Präzision aus dem Glas.

Sein Heideboden 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 2018, der aus reinem Pinot Blanc, Weißburgunder, gekeltet wurde, der wichtigsten weißen Rebsorte des Burgenlandes. Es ist ein sehr gelungener Weißburgunder aus der Lage "Kellern" im „Heideboden“ am bzw. nahe des Ostufers des Neusiedler Sees.

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, wobei er dann seine attraktive Frucht ein wenig verliert und stattdessen in die typischen Frischer Teig- und Nussaromen guten Weißburgunders übergeht.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 2.9 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Zert. Respekt®
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.5

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OSW18400



www.weinhalle.de