



2018

## »Burgenland« Cuvée rot

Hans & Anita Nittnaus

Die wahren Werte im Depot eines Weintrinkers sind nicht die teuren Sammlerstücke, um die man herumschleicht und dann doch nicht trinkt, sondern jene Tropfen, auf die man sich nach des Tages Müh und Arbeit freut. Sie machen uns Weinhändlern die meiste Arbeit, nach ihnen suchen wir manchmal lange. Sie sind auch nicht die Regel auf dem Markt, sondern die Ausnahme. So ein wahrer Weinwert sollte den Durst auf angenehm anspruchsvolle Weise stillen und die Sinne mit unaufgeregtem Anspruch erfreuen, und das immer und immer wieder aufs Neue.

Ein solch wahrer Wert ist Hans Nittnaus schwarz-violette Cuvée Burgenland. Kein Wein für Leute, die Muskeln, Kraft und dicke Dinger brauchen, sondern ein herzhaft süffiger Rotwein für jeden Tag mit appetitmachender Ahnung von blauen Beeren und frischen Kirschen, Lorbeer und Wacholder, frisch gemahlenem Pfeffer und einem Hauch Blüten obendrauf. Ein regionaler Rotwein mit Authentizität und Charakter. Trinkvergnügen pur. Wertigkeit, weit über den Preis hinaus: Biodynamischer Anbau, schonender Ausbau, praktizierte Nachhaltigkeit. Realwein. So saftig wie fruchtbeladen aus 80 % Zweigelt, 15 % Blaufränkisch und 5% Rösler, spontan vergoren und 15 Monate im großen Holzfass ausgebaut. Dagegen muß zu diesem Preis erstmal jemand anstinken können. Da steht richtiger Wein im Glas! Am besten bei 15 bis 16 °C servieren. Die vielzitierte »Preis/Leistung« im Wein ist Quatsch, weil die Leistung der erbringen muß, der vor dem Glas sitzt, nicht der Wein im Glas, das »Preis/Genuß-Verhältnis« dieses Weines aber geht voll in Ordnung ...

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,6 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: zertifiziert Respekt®  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Schraubverschluss  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,65

0,75l

**9,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

OEW18412



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)