



Nittnaus Anita & Hans

Kalk & Schiefer, Cuvée Weiss



, 750 ml



Austria,



9870006137



,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

- Geschmorter Chicorée mit Zitrusbutter und Rauch-Püree
- Gebratene Forelle mit Zitronen-Petersilien-Butter
- Portugiesische Bifana

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

Die Trauben für diese Cuvée werden sorgfältig von Hand gelesen und stammen aus verschiedenen Lagen rund um Jois, am nördlichen Ende des Leithabergs. Geprägt von Kalk und Schiefer, verleihen die unterschiedlichen Böden dem Wein seine charakteristische Mineralität. Der 2023er Kalk und Schiefer besteht aus 65 % Weißburgunder, 15 % Grüner Veltliner, 15 % Welschriesling sowie 5 % Chardonnay.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Unter der zarten Reduktion zeigt sich schnell die schwebende Frucht des Schiefers, geerdet durch kalkige Mineralik. Gelbes Steinobst wie kleine Pfirsiche und Kernobst sind zwar vorhanden, aber keinesfalls aromatisches Leitmotiv. Würzig umrahmt erzählt er vielmehr vom Terroir, von den Böden und seiner Herkunft.

Mund:

Der 2023 Kalk und Schiefer weiß von Nittnaus ist auch am Gaumen kräuterwürzig grundiert. Fruchtexzesse sucht man hier vergebens, vielmehr erfrischt er mit kalkbasierter, kühler Mineralik und leicht salinem Nachhall mit gutem Grip am Gaumen. Freudvoller Erfrischer für jede sich bietende Gelegenheit.