

 **Nittnaus Anita & Hans**

# *arktika Pétillant Naturel*

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870006122**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food reccomendations**

from Christina Hilker

Gemüse Tempura (vegetarisch)

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Felchen Kaviar auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm

# Tasting review

by Christina Hilker on 01.08.2024

„Wir wollen nicht mehr und nicht weniger, als Weine erzeugen, die nur aus Erde, Sonne, Luft und Wasser bestehen“, so lautet das Motto von Anita und Hans Nittnaus. Das sympathische Winzerehepaar aus Gols am Neusiedler See gehört zu den Mitbegründern der biodynamischen Winzervereinigung RESPECT. Die Natur bestimmt den Charakter ihrer Weine, Herkunfts- und Lagencharakteristik stehen im Mittelpunkt. Die 35 ha Rebfläche sind zu 90% mit Rotwein- und der Rest mit Weißweinreben bestockt. Nicht nur um Gols, sondern auch auf der anderen Seite des Neusiedler Sees, im Leithagebirge, bewirtschaftet die Familie Weinberge. Auf Muschelkalk, Glimmerschiefer und Quarzit reifen hier sehr terroirbezogene, mineralische Weine.

## **Farbe/Aussehen:**

Leicht getrübbtes Goldgelb mit pfirsichfarbenen Reflexen/ feine Pérlage.

## **Nase:**

Beim 2023er arktika Pétillant Naturell vereinen sich rote Beeren mit getrockneten Feigen, Anklängen von Blüten und einer kühlen; angenehm herben Note. Begleitet wird das Ganze von einer weinigen und hefigen Anmutung und mit Sauerstoff treten wilde Kräuter hinzu. Ein puristischer und tiefgründiger Auftakt.

## **Gaumen:**

Am Gaumen besitzt er Gripp und kitzelt mit der animierenden Kohlensäure und feinen Würze die Zunge. Seine hefige Prägung verleiht ihm Charme und Cremigkeit zugleich. Definitiv die perfekte perlende Begleitung zu pikanten Häppchen und Fingerfood!