



Nittnaus Anita & Hans

Heideboden Rot



, 750 ml



Austria,



9870006141



„

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Geschmorte Lammhaxe mit mediterranen Kräutern und Polenta

Gegrillte Auberginen mit Tomaten, Oliven und Rosmarin

Reifer Comté oder würziger Ziegenkäse mit Preiselbeeren

Tasting review

by Marian Henß on 27.11.2025

Info:

Im Jahrgang 2022 besteht die „Hauscuvée“ aus 40% Merlot, 30% Zweigelt und 30% Blaufränkisch.

Auf die bereits fehlende Winterfeuchte folgte ein sehr trockenes Frühjahr. Der Austrieb war daher recht verhalten. Erst im Juni regnete es gelegentlich. Insgesamt aber sehr wenig. Der Juli und August waren heiß, wodurch das Wachstum eher schwach war. Durch die Trockenheit begann die Reife leicht verzögert. Die Lese der vergleichsweise kleinen Beeren erfolgte im sonnigen, von gelegentlichem Regen durchzogenen September. Insgesamt ein Jahr geringer Mengen mit schöner Konzentration der Aromen in den Beeren und damit auch den Weinen.

Der „Heideboden“ ist das flache pannonische Stück Land östlich des Neusiedlersees bis zur ungarischen Grenze. Sehr fruchtbare Lehmböden mit Kalkanteil. Die Lagen sind hier sonnendurchflutet und zählen bis zu 300 Sonnentage im Durchschnitt.

Der „Heideboden“ war in den 90er und 00er Jahren in der Gastronomie in Österreich ein absoluter Modebegriff, aber keine eingetragene Lage. Vater John Nittnaus war so schlau, und hat die Bezeichnung damals als Marke verwendet. Er ist noch immer extrem beliebt, weil es einen zugänglichen, runden Wein mit verlässlicher Qualität garantiert. Inzwischen wurde es als eine Großlage eingetragen, und viele Winzer bringen einen „Heideboden“ raus. Aber wie beim Highlander kann es nur einen geben...

Farbe:

Dichtes Purpur mit kräftigen violetten Reflexen, zum Rand hin heller und klar, mit jugendlichem Glanz und intensiver Farbtiefe.

Nase:

Ein ausdrucksstarkes, vielschichtiges Bukett von dunkler Frucht und floraler Finesse. Reife Schattenmorelle, Sauerkirsche und Süßkirsche verschmelzen mit Noten von Brombeere, Himbeere, Waldbeeren und einem Hauch Hagebutte. Dahinter dezente Akzente von Holunder und Veilchen, ergänzt durch Stiefmütterchen, die dem Duft eine

charmant feminine, fast duftige Seite verleihen. Im Hintergrund entwickelt sich eine feine Würze – Piment, Wacholder und Anklänge von Waldboden, Rinde und feuchtem Moos. Diese Kombination aus erdig-ätherischer Frische und dichter Frucht verleiht dem Wein Charakter, Tiefe und Eleganz.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Heideboden zunächst straff und lebendig, mit prägnanter, klarer Säure und spürbarer Adstringenz. Die Frucht tritt druckvoll an, wird dann aber elegant von der Würze eingefangen. Eukalyptus- und Kräuteranklänge sorgen für kühle Frische, während das feinkörnige, gleichmäßig verteilte Tannin Struktur und Länge gibt. Im Abgang bleiben Sauerkirsche, etwas Graphit und eine zarte ätherische Note, die den Wein angenehm trocken und ausgewogen ausklingen lassen. Ein charakterstarker, zugleich unkomplizierter Rotwein mit Substanz und guter Balance – ideal für den täglichen Genuss auf hohem Niveau.