

 **Nittnaus Anita & Hans**

zorra Rosé

 2022, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006125

 Zweigelt

Alkoholgehalt: 11,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geröstete Hähnchenschenkel mit Kürbisspalten,

Feta und Honig

(Geflügel)

Geschmorter Sellerie mit Haselnuss-Petersilien-

Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Kaninchen aus dem Ofen mit Harissa und

lauwarmem Couscous-Salat

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.06.2023

Info:

2022 startete im Burgenland mit einem sehr trockenen Frühling. Es gab keine Winterfeuchte sowie so gut wie keinen Regen bis Juni. Der Juli und August waren sehr heiß. Das Wachstum war durch die trockene Periode enorm schwach und verzögert. Das Resultat waren enorm kleine, lockerbeerige Trauben mit hoher Konzentration im Most.

Zorra 2022 basiert auf der Rebsorte Zweigelt zu 100%. Die Reben stehen in der Lage Fuchsenfeld in Halbturn. Wir befinden uns dort an der Ostseite des Neusiedler Sees, also Nahe der ungarischen Grenze. Die Pannonische Platte bildet die Basis, darauf Heideboden. Man findet in dem Weingarten Schwarzerde, Quarze, Schotter und Kies vor.

Nach der manuellen Lese, die in zwei Durchgängen am 25.8.2022 sowie am 5.9.2022 stattfand, werden die Reben komplett entrappt. Nach der Pressung folgt eine Spontangärung im Edelstahltank bevor dieser dann ohne Schönung oder Filtration am 10.3.2023 abgefüllt wurde.

Farbe:

Leuchtendes Granatapfelrot, helle Reflexe

Nase:

Der 2022er Zorra Rosé duftet herrlich nach Sauerkirschen und frisch ausgeklopften Granatäpfeln. Grüner und roter Apfel wirken herb-erfrischend hinzu. Hagebutten- sowie roter Früchtetee übernehmen zunehmend das aromatische Ruder. Etwas Wacholder, Kaffir-Limettenblätter sowie Brombeersträucher sorgen für etherische und deutliche Würze mit vegetabilen Akzenten. Das hat Anzüge von Pyrazin und einen vitalen, holzigen Kern. Frisch zerbrochenes Geäst riecht ganz ähnlich. Himbeere und Holunder strahlen dezent im Hintergrund.

Gaumen:

Ohne Funke kein Feuer. Den legen wir mit Zorra, um das Dickicht an herkömmlichen Rosés abzufackeln und neue Pfade zu säen. Zwischen weiß und rot brennt es.

So sagt es das Rückenetikett. So auch der Wein im Antrunk. Wild. Straff. Kühl. Animierend. Würzig. Alles zugleich. Er wirkt saftig, aber weder dicht noch fruchtsüß. Kernig und doch zugänglich. Enorm präzise gearbeitet und bei hohem Trinkfluss bei niedrigem Alkohol. So geht Wein und vor allem Rosé zeitgemäß.

Familie Nittrnaus fackelt hier ein Feuerwerk ab.