Nittnaus Anita & Hans

Blauer Zweigelt

2022, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870006136

Zweigelt

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lauwarmer Rote Bete-Suppe mit Kümmel und Creme Fraîche

Geschmortes Kaninchen mit karamellisierten Möhren und Kräuterjus

Roastbeef vom Grill mit Ofenkartoffeln und Sauce Bernaise

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.12.2024

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen

Nase:

Die Nase baut sich würzig, markant und dunkelfruchtig auf. Aromen von Heidelbeere, dem Sanft von Aronia, Cassis und Brombeere zeigen sich intensiv. Ein Hauch von Schlehe und Walnussschale intensivieren seinen markanten Eindruck. Wacholder, Pfeffer und Rosmarin setzen direkt nach. Diese würzige Mixtur ist präsent, aber nicht aufdringlich. Dunkle Schokolade und Kakaobutter wirken direkt mäßigend auf die Würze ein.

Gaumen:

Am Gaumen ist er knackig und enorm saftig. Die genannten Beeren-Aromen kommen allesamt in Form des Saftes wieder zur Geltung. Ein griffiges Tannin sowie eine zupackende Säurestruktur drücken dem Zweigelt ihren Stempel auf. Das Tannin sorgt für sein markantes Rückgrat, während die Säure den Trinkfluss voranbringt. Der Speichelfluss wird gut angeregt. Nittnaus hat hiermit einen zugänglichen, unkomplizierten Rotwein für jeden Tag geschaffen. Man kann sich mit ihm beschäftigen und beide können davon nur profitieren. Oder man lässt ihn einfach los auf die Kehlen dieser Welt.