



Nittnaus Anita & Hans

Blauer Zweigelt



2023, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870006147



Zweigelt

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Miguel Montfort

Sauerteigbrot mit grober Leberwurst, Cornichons und eingelegten Zwiebeln.

Bratwürste mit Kartoffelsalat und Senf.

Gebratenes Backhendl oder Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln.

Verkostungsnotizen

von Miguel Montfort vom 15.07.2026

Farbe:

Dicht leuchtendes Purpur mit intensiven violetten Reflexen.

Nase:

Der Blauer Zweigelt zeigt sich von Beginn an ungestüm, fruchtbetont und ausgesprochen einladend. Im Mittelpunkt steht eine saftige dunkle Frucht mit Aromen von Schattenmorelle, Cassis, Süßkirsche, Brombeere und reifer Feige. Dahinter entwickelt sich eine markante, aber harmonische Würze mit Wacholder, schwarzem Pfeffer und Rosmarin. Lakritz und Süßholz verleihen dem Wein eine balsamische Tiefe, die von einer dezent schokoladigen Nuance begleitet wird und dem Bouquet eine warme, großzügige Ausstrahlung verleiht. Ergänzt wird das Aromenspiel von leicht holzigen, rustikalen Anklängen an Unterholz und Geäst, die dem Wein Charakter und Bodenständigkeit verleihen. Eine feine florale Note rundet das Gesamtbild ab, ohne den geradlinigen, unkomplizierten Stil zu verändern. Insgesamt wirkt die Nase weniger elegant als vielmehr authentisch, zugänglich und sympathisch rustikal.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein ebenso saftig wie geradlinig. Eine überraschend griffige Säure verleiht ihm Struktur und sorgt für einen animierenden Trinkfluss. Das Tannin bleibt dabei ausgesprochen fein und zurückhaltend, nahezu seidig, sodass die Säure die tragende Rolle übernimmt und der dunklen Frucht Spannung und Kontrast verleiht. Mit zunehmender Belüftung treten die würzigen und kräuterigen Komponenten immer stärker in den Vordergrund, während die Frucht bewusst etwas zurücktritt. Dadurch wirkt der Wein leichtfüßig, frisch und ausgesprochen trinkanimierend. Er besitzt keine übermäßige Konzentration oder Komplexität, sondern überzeugt mit Ehrlichkeit, Klarheit und einem unkomplizierten Charakter, der sowohl solo als auch als vielseitiger Speisenbegleiter großen Genuss bereitet.