

 **Nittnaus Anita & Hans**

Heideboden Rot

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006134

 Blaufränkisch/Lemberger, Merlot, Zweigelt

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Kalte Platten mit Käse und Wurstwaren, dazu

knuspriges Bauernbrot

(Fleisch)

Schlutzkrapfen (österreichische Ravioli) gefüllt mit

Linsen und Frischkäse, mit roter Bete Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Wurzelfleisch mit Wirsing, Speck und

Bouillonkartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Namensgebend für diese elegante Cuvée ist das sonnige Tiefland im Osten des Neusiedler Sees, das sich neben dem vorzüglichen Mikroklima auch durch besonders durchlässige Böden auszeichnet. Auf diesen reifen in traditionell von Hand bewirtschafteten Weingärten die handgelesenen Biotrauben für diesen Wein.

Farbe:

Dunkles Violetrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2021er Heideboden mutet im Auftakt intensiv und angenehm herb an. Aromen von Brombeeren, Holunderbeeren und Schlehe vereinen sich mit dunklem Pflaumenmus. Deutliche Aromen von grünem Paprika, Pfeffer, Holzrauch und Leder betonen seinen würzigen und pikanten Charakter. Mit ausreichend Sauerstoff treten florale Anklänge von Efeu und Veilchen hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig mit erfrischender Säure, erdiger Mineralität und anregender Kräuterwürze. Man denkt an Pfeffer und Brotkruste im Nachhall und freut sich, ihn leicht gekühlt zu herzhafter und deftiger Küche zu genießen.