



Nittnaus Anita & Hans

Heideboden Rot



2023, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870006145



Blafränkisch/Lemberger, Merlot, Zweigelt

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kalte Platten mit Käse und Wurstwaren, dazu knuspriges Bauernbrot

Schlutzkrapfen (österreichische Ravioli) gefüllt mit Linsen und

Frischkäse, mit roter Bete Salat (vegetarisch)

Wurzelfleisch mit Wirsing, Speck und Bouillonkartoffeln

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.03.2026

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 die besonders durchlässigen Böden auszeichnet. Auf diesen reifen in traditionell von Hand bewirtschafteten Weingärten die handgelesenen Biotrauben für diesen Wein.

Farbe:

Dunkles Violettrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2023er Heideboden mutet im Auftakt intensiv und angenehm herb an. Aromen von Brombeeren, Holunderbeeren, 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.