Nittnaus Anita & Hans

Comondor

2016, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870006071

Blaufränkisch/Lemberger, Merlot

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.6 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillter grüner Paprika mit Polenta-Ecken und Rosmarinbutter (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Polenta, Vegetarische Gerichte)

Hase mit Bitterschokoladensoße und getrüffelten Selleriekroketten

(Wild, Hase)

Wildschweinkeule mit Rotkohl und Nussstrudel

(Kohlgemüse, Wild, Wildschwein, Nüsse (Schalenobst)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.12.2018

Info zum Wein der Familie Nittnaus:
1985 übernahmen wir den Betrieb. Wir tranken Bordeaux, Burgunder, Barolo und Ähnliches und pflanzten Cabernet Sauvignon und Merlot. Internationalität gehörte zum guten Ton. Nur im Ungerberg, unserem besten Weingarten, machten wir ein Experiment und setzten Blaufränkisch aus.

Die Lese 1990 brachte dann zwei herausragende Weine. Einerseits den Cabernet Sauvignon vom Edelgrund und anderseits genau den Blaufränkisch vom Ungerberg, womit rasch feststand, dass die beiden ein Traumpaar darstellten, das vermählt gehört. So wurde der Comondor geboren, der ganz pannonisch den Namen einer historischen ungarischen Hirtenhunderasse trägt und seit damals so etwas wie das Flaggschiff unseres Betriebs ist.

Unsere Position unter den österreichischen Rotweinproduzenten haben wir in erster Linie diesem Wein zu verdanken, der nicht nur in Österreich wiederholt Spitzenplätze bei Verkostungen erreichte und beständig zu den besten Rotweincuveés gehört. Wie auch der Pannobile hat sich der Comondor stetig entwickelt und ist laufend bodenständiger, eleganter und subtiler geworden. Seit 1998 hat der elegante-füllige Merlot den herb-rustikaleren Cabernet Sauvignon als Hauptsorte abgelöst. Ab 2004 besteht er aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt.

Farbe:
Dichtes Violettrot, schwarz im Kern.

Nase:
Der 2016er Comondor präsentiert sich sehr kompakt und würzig und mutet trotz seiner fortgeschrittenen Reife noch jugendlich und verschlossen an. Dunkle Früchte wie Schlehe, Holunderbeeren und Brombeeren verbinden sich mit Aromen von grüner Paprika, gegrilltem Rosmarin, Wacholder, Lakritz, Bitterschokolade, Kaffee und dunklem Tabak. Rauchige Mineralität schwebt über allem. Bereits in der Nase vermittelt dieser Tropfen eine wunderschöne Tiefe.

Gaumen:
Am Gaumen haben wir es mit einem Wein zu tun, dem man die nötige Zeit lassen sollte, um seine ganze Kraft und Komplexität zu entfalten. Die fruchtigen Aromen der Nase verbinden sich mit einer markanten Tanninstruktur und intensiver Mineralität. Deutliche salzige Noten regen unmittelbar den Appetit an. Der lange Nachhall verweist darauf, dass das Lagerpotential dieses beeindruckenden Langstreckenläufers noch lange nicht ausgeschöpft ist. Wenn man ihn in diesem jugendlichen Stadium schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt mindestens zwei Stunden vorher dekantieren und auf gehaltvolle Gerichte mit konzentrierten Soßen zurückgreifen.