

# Nittnaus Anita & Hans

## *Heideboden Rot*

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006134

 Blaufränkisch/Lemberger, Merlot, Zweigelt

Alkoholgehalt: 14,0 %



### Speisempfehlungen

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 reiften in traditionell von Hand bewirtschafteten Weingärten die handgelesenen Biotrauben für diesen Wein.

### Farbe:

Dunkles Violettrot 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.