



GEBRÜDER NITNAUS

Gebrüder Nittnaus

Österreich · Burgenland



1 Grüner Veltliner Selection

- Grüner Veltliner
- Im Edelstahltank gekelert und ausgebaut
- 8–12°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0020

Struktur frisch, fruchtig
Aromatik Kernobst, Grapefruit, weiße Johannisbeere, Rose, Gras
Passt zu Salzgebäck, Charcuterie, Pasteten/Terrinen, Fischgerichte, Kalb, Geflügelgerichte

2 Chardonnay Selection QW

- Chardonnay
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 8–12°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0018

Struktur frisch, harmonisch
Aromatik grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Zitrusfrucht
Passt zu Apéro/Aperitif, Kalb, Geflügelgerichte, Kartoffelgerichte

3 Sauvignon Blanc Ried Obere Heide QW

- Sauvignon Blanc
- Während einigen Monaten in Edelstahltanks ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0013

Struktur fruchtig, intensiv
Aromatik Grapefruit, Melone, Kiwi, Gras, Salbei, Zitronengras, Ingwer
Passt zu Rohschinken, Salade niçoise, Gemüse-Soufflé, Dorade, Spargeln

4 Rosé Zweigelt QW

- Zweigelt
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 6–10°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0024

Struktur leicht, ausgewogen
Aromatik grüner Apfel (Granny Smith), Pfirsich, Himbeere, Erdbeere
Passt zu Antipasti, Geflügelgerichte, Pizza, Pasta/Teigwaren, Hartkäse

5 Zweigelt Heideboden DAC

- Zweigelt
- Drei Viertel im gebrauchten Barrique (3. und 4. Füllung), 25% in Stahltank ausgebaut
- 15–17°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0006

Struktur fruchtig, samtig
Aromatik Kirsche, Zwetschge, Beeren, Holunder, frisch vegetativ, Vanille, Karamel
Passt zu Kalte Platte, Charcuterie, Kräuteromelette, Gemüseintopf, Rindsbraten, Rindsgulasch

6 Blaufränkisch Edelgrund QW

- Blaufränkisch
- Drei Viertel im gebrauchten Barrique (3. und 4. Füllung), 25% in Stahltank ausgebaut
- 15–17°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0005

Struktur fruchtig, samtig
Aromatik Sauerkirsche, Zwetschge, Brombeere, Thymian, Rosmarin, Vanille, Gewürznelke, Karamel
Passt zu Charcuterie, Gemüseintopf, Lamm, geschmorter Rindsbraten/Brasato

7 Heideboden Premium QW

- Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
- 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässer ausgebaut
- 14–15°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0019

Struktur würzig, komplex
Aromatik Kirsche, Beeren, Vanille
Passt zu Pilzvorspeisen, Wok-Gerichte, Wiener Schnitzel, Schwein, Pouletbrust, Polenta

10 Exquisit Beerenauslese QMP

- Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Scheurebe, Welschriesling
- 12 Monate im Edelstahltank ausgebaut
- 7–9°
- 37.5 cl
- 10% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0008

Struktur aromatisch, fruchtig
Aromatik Quitte, Ananas, Mango, Melone, Orangenblüte, Zimt, Honig
Passt zu Gänseleber, Schokoladenkuchen, Blauschimmelkäse

11 Exquisit Eiswein QMP

- Grüner Veltliner
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 7–9°
- 37.5 cl
- 9% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0009

Struktur intensiv, vielschichtig
Aromatik Kernobst, Ananas, Mango, Passionsfrucht, Litschi, Feige, getrocknete Aprikose, Rose, Jasmin, Ingwer, Zimt, Honig
Passt zu Blauschimmelkäse, Gänseleber

8 Zweigelt Ried Luckenwald Reserve DAC

- Zweigelt
- 12 Monate im Barrique ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 361 0004

Struktur fruchtig, aromatisch
Aromatik Blumig, Zwetschge, Brombeere, Holunder, Beerenlikör, Vanille, Kakao, Karamel
Passt zu Pilzragout, Fleischtopf, Kaninchen, Lamm, Rindsbraten

9 Ried Salzberg QW

- Blaufränkisch, Merlot
- 14 Monate im Barrique (französisches Holz) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 360 0010

Struktur kraftvoll, würzig
Aromatik Pflaume, Brombeere, Heidelbeere, Schokolade, Tabak
Passt zu Gemüse-Soufflé, Pot-au-feu, Kalbsfilet, Tafelspitz, Hirschschnitzel, Tilsiter

Gebrüder Nittnaus

Österreich · Burgenland

GESCHICHTE

1986

Gründung Die Familie Nittnaus betreibt bereits seit mehr als 300 Jahren Rebbau. 1986 übernahmen Hans und Christine Nittnaus die Weingüter ihrer Eltern und führten sie zusammen. Begleitet wird der langjährige Erfahrungsschatz des Familienbetriebes durch stetige Innovation und den Drang, die Vielfalt der grandiosen Welt der Weine bis ins kleinste Detail zu erkunden. «Wir streben nach Perfektion und stellen hohe Ansprüche an unsere Weine, die zu den besten Burgenlands gehören, wie zahlreiche nationale und internationale Verkostungserfolge beweisen. Dabei wird unsere Liebe zur Natur und unser behutsamer Umgang mit ihr im Geschmack jeder einzelnen Beere und jedes einzelnen Glases Wein aus unserem Hause spürbar».

Inhaber Familie Nittnaus

Winzer Hans Michael Nittnaus

SOCIAL MEDIA

nittnaus.net

 @weingut.nittnaus

 weingut.gebrueder.nittnaus

TERROIR

57 ha

Die Rebberge der Gemeinde Gols liegen in der Südlage zum grossen Neusiedlersee. Hier dominieren tiefgründige Schotter-, und Braunerdeböden, von stark tonhaltig bis sandig. Ob frisch-fruchtig im Stahltank ausgebaut oder im Fass unterschiedlicher Grösse, Holzsorte und Provenienz gereift, ob reinsortig oder als Cuvée auf die Flasche gefüllt – die Rotweine vom Neusiedlersee sind eindeutig auf Erfolgskurs. Gesunde Reben sind die wichtigste Voraussetzung für qualitativ hochwertige Weine, darum wird behutsam und nach nachhaltigen Ansätzen gearbeitet. «Das Ziel unserer vielseitigen Bemühungen in der Pflege der Rebberge ist die Nachhaltigkeit in der Nutzung des Bodens und der Kulturlandschaft». Durch ertragsmindernden Rebschnitt, Begrünung der Böden, Laubarbeiten und konsequentes Ausdünnen können die Trauben ihren Geschmack und ihre Qualität zur Gänze entwickeln.

HIGHLIGHTS

Nachhaltig Austria

Das Nittnaus Sortiment vereint ihre Weine mit einem sehr hohen Qualitätsniveau und noch dazu sehr wettbewerbsfähigen Preisen. Das gibt es im Burgenland und in ganz Österreich nur einmal. In 57 Hektar verteilt, bewirtschaftet die Familie Nittnaus in Gols über 70 verschiedene Weingärten. Knapp zwei Drittel der Flächen sind mit Rotwein bepflanzt, vor allem mit autochthonen Sorten. Besonderes Augenmerk legen Sie auf Zweigelt, aber auch Blaufränkisch hat einen festen Platz in ihrem Weingut. Internationale Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah sind ebenfalls fest verwurzelt in passenden Lagen. Für die Weissweine nutzen Sie die kühl-feuchte «Obere Wies» für den aromatisch-frischen Sauvignon Blanc und den warmen Kurzberg für den kräftigen Chardonnay. Die Gebrüder Nittnaus, setzen sich mit viel Engagement, Freude und Know-How für kontinuierlich hohe Weinqualität ein und teilen die Begeisterung dafür sehr gerne mit ihren Kunden und Partnern. Zertifiziert nach den Standards von «Nachhaltig Austria».