WEINGUT PITNAUER
Zweigelt Reserve
Bienenfresser Niederösterreich



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Pitnauer**
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 92

Dunkle, rubinrote Farbe, sehr volles Fruchtfleisch schon in der Nase, intensive reife Kirsche, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat, cremige Textur, saftig und anschmiegsam, gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang.

Empfehlung

Passt hervorragend zu dunklem Fleisch, gebraten oder gegrillt, auch zu Schmorgerichten wie Saft-Gulasch mit Rotkraut und Spätzle oder Rinderrouladen mit Serviettenknödel und glasierten Karotten. Toll auch zu würzigem Käse.

Produzent

Hans und Edith Pitnauer zählen zu den großen Winzerpersönlichkeiten des Landes. Als eines der ersten Weingüter, in denen Weine nach Lagen ausgebaut wurden, schrieben sie mit dem Kult Wein Bienenfresser österreichische Weingeschichte. Ein Erfolg, der bereits 1986 begründet wurde und sich auf das gesamte Weinbaugebiet Carnuntum übertrug. Zahlreiche Prämierungen geben davon Zeugnis. Sich auf irgendwelchen Lorbeeren auszuruhen kam für Edith und Hans Pitnauer jedoch nie in Frage. Große Verbundenheit mit der regionalen Landschaft, schonende Bewirtschaftung der Weingärten und ein achtsamer Umgang mit dem Traubenmaterial gelten als selbstverständliche Voraussetzung aller Beteiligten im Weingut. Edith Pitnauer etwa, widmet sich mit großer Hingabe der Pflege der Reben. Hans Pitnauer und Junior Johannes sorgen bei der Vinifikation dafür, dass das hochwertige Grundprodukt aus dem Weingarten möglichst authentisch im fertigen Wein wieder zu finden ist. Ebenfalls in den verschiedenen Bereichen des Weinguts anzutreffen ist Tochter Theresia,

die derzeit noch eine Fachhochschulausbildung absolviert.