



BIO Cuvee rot Pitti 12,5% 0,7L JG22 Pittnauer

Österreichischer Qualitätswein

Produkt	145309	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	0.75 l	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Volumenprozent	13 %	Marke	Gerhard und Brigitte Pittnauer

Inhaltsstoffe

Sulfite.

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

BIO
Vegetarisch

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	308 kJ (74 kcal)
Kohlenhydrate	0,1 Gramm
davon Zucker	0,1 Gramm
Fett	0
davon gesättigte Fettsäuren	0
Eiweiß	0
Salz	0

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Wein
Jahrgang	2023
Land Erzeugung	Österreich
Gebiet Erzeugung	Österreich
Winzer	Weingut Pittnauer GmbH
Appellation	Wein aus Österreich (AT)
Rebsorte	-
Weincharakter	-
Bewertung	-

Verschlussart	Schraubverschluss
Rebsorten im Cuvée	Zweigelt, Blaufränkisch
Restzucker	trocken
Restzuckerwert	1,8 g/l
Säuregehalt	6,2 g/l
Glasform	Rotwein
Trinkreife	-
Speisenempfehlung	Rind gebraten/gegrillt

Sensorische Beschreibung Der Pitti besteht aus Zweigelt und Blaufränkisch. Er ist der Prolog in unsere Weinwelten und steht beispielhaft für den See und seine ihn umgebenden Landschaften: Die Parndorfer Platte und der stets über sie blasende Wind charakterisieren ihn genauso wie der trockene und im Sommer oft sehr heiße Heideboden. Bewirtschaftet werden sämtliche Weingärten entweder biologisch oder biodynamisch – nicht alle von uns selbst, aber doch alle nach unseren Prinzipien. 2023 war meteorologisch gesehen ein verhältnismäßig unaufgeregtes Jahr. Das bedeutet in wenigen Worten, dass der Frühling verhältnismäßig niederschlagsreich und der Sommer sehr heiß und ziemlich trocken war. Erfreulicherweise gab es keine extremen Temperaturspitzen und obwohl sich

gelegentlich dunkle Wolken über den Weinbergen aufbauten, blieben auch massive Unwetter aus. Die Lese ging bei angenehm warmen aber nie zu hohen Temperaturen und viel Sonne über die Bühne. Die Vinifizierung der unterschiedlichen Chargen, der Ausbau und die Assemblage fand zur Gänze bei uns im Keller statt: Die Trauben wurden nach relativ kurzem Maischekontakt spontan vergoren und danach für ungefähr ein Jahr in großen, gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Saftig, geschmeidig und dunkelfruchtig. Bietet in der Nase Aromen, die an Brombeeren und reife dunkle Kirschen denken lassen. Am Gaumen ist der Pitti weich und samtig, mit mürbem Tannin und einer harmonischen Textur. Gleichzeitig sorgt eine perfekt ausgewogene Säure für Vitalität und Dynamik. Einnehmend und animierend im Abgang ist er ein vielseitiger Begleiter zu kalten Platten oder leichten Fleischgerichten.