

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS GÖTTLESBRUNN UND
aller
WELT.



1.)
MERLOT

*Wohin
gehst du?*

2.)
TRAKTOR

*Aus alt
mach neu*

3.)
RESERVE

*Bundesgesetzblatt
über die Bezeichnung*

4.)
DER OBENAUUS-KELLER

*Weinsafes
und Koststube*

5.)
DAC CARNUNTUM

*Nur eine
Herkunftsbezeichnung*

6.)
**DER
JAHRGANG
2012**

DAS WEINJAHR 2012 BEGANN MIT EINEM ZEITIGEN AUSTRIB DER WEINREBEN. Das Frühjahr selbst war österreichweit eher trocken. Eine einfallende Kaltfront in der zweiten Maihälfte brachte sehr spät Temperaturen unter 0° C mit sich. Um diese Zeit erreichten die frischen Rebtriebe bereits Längen von 20 bis 30 cm. Besonders während der kalten Nächte bildeten sich vereinzelt in tieferen Lagen sogenannte Kaltluftseen, die in vielen österreichischen Weinregionen bedeutende Frostschäden anrichteten (z.B. Ernteausfall im Weinviertel).

Naturgemäß kommt es bei tiefer gelegenen Weingärten durchaus öfters zu Erfrierungen an den Reben. Die Weinrebe hat in der Winterruhe eine sehr hohe Kälteverträglichkeit, aber sobald sie wieder „in den Saft kommt“ ändert sich dies wieder. Da dieses Jahr das Vegetationsstadium der Pflanzen zu diesem Zeitpunkt bereits sehr weit fortgeschritten war, kam es zu sehr vielen Frostschäden und damit auch zu wirtschaftlich bedeutenden Ernteeinbußen. Glücklicherweise hat die Mehrheit der Lagen um Göttlesbrunn und ganz besonders die Anlagen unseres Weingutes diesen Kälteeinbruch gut überstanden. Durch langjährige Erfahrung und die intensive Beobachtung des Wachstums unserer Rebsorten komme ich zur Ansicht, dass dieses Jahr Sorten wie Merlot, die generell auf Kälte empfindlicher reagieren, den Spätrost besser überstanden haben als winterfestere Sorten wie beispielsweise der Zweigelt. Möglicherweise konnte der Zweigelt dem Frost nicht trotzen, da sich sein Vegetationsstadium bereits der schnelleren Zellteilung und damit dem schnelleren Wachstum zugeneigt hatte. Der Merlot, der von Natur aus eine langsamere Reifezeit aufweist, wurde dabei durch den Kälteeinbruch in seinem Entwicklungsprozess nicht dermaßen stark beeinträchtigt wie der Zweigelt.

Trotz des trockenen Frühjahrs konnten wir keinen übermäßigen Wassermangel an unseren tendenziell eher betagteren Weinreben finden. Dies ist nicht zuletzt auch der Verdienst ihres über die Jahre aufgebauten, weit verzweigten Wurzelsystems, das auch zu tieferen Bodenschichten vordringen kann, um Wasser aufzunehmen. Zur Unterstützung der Reben war es dabei wichtig, den Bewuchs der Fahrgassen kurz zu halten, um Wasser-Konkurrenz zu vermeiden. Wasserstress im Weingarten, während unterschiedlicher Stadien der Rebe, führt zu Weinen mit niedrigerem Extrakt und leicht bitterem Geschmack.

Der heiße Sommer bescherte uns einen hohen Zuckergehalt in den Trauben, wobei wieder zu erwähnen ist, dass die sogenannte physiologische Reife nur in den seltensten Fällen mit den Zuckergehalten des Ernteguts konform geht. Es war auch dieses Jahr wieder an der Zeit, Geduld zu zeigen und den Trauben zusätzliche Reife an der Sonne zu ermöglichen. Viele Beereninhaltsstoffe werden erst in den letzten Tagen der Reife eingelagert. Daher können 5–7 Tage bereits Wunder wirken, um einen optimalen Reifegrad zu erzielen.

Die Weinlese selbst konnte schließlich ohne wetterbedingte Unterbrechungen durchgeführt werden. Die ersten Verkostungen des Jahrganges zeigen auch heuer wieder schöne, vollmundige und fruchtige Weine, die nicht nur uns, sondern auch unseren Kunden viel Freude bereiten werden.

Quo Vadis

MERLOT IST EINE ALTE UND SEHR BELIEBTE ROTWEINSORTE, DIE GUT IN UNSEREM PANNONISCHEN KLIMA GEDEIHT.

Unser Weingut hat diese Rebsorte in den Rieden Bärreiser, Hagelsberg und Schüttenberg gepflanzt. Es gibt ein Sprichwort, das auch unter Önologen viel Verbreitung gefunden hat. Auch uns ist es sehr wichtig geworden und besagt, dass viele wohl ausgewählte Töne eine schöne Melodie ergeben. Diese Weisheit haben wir uns zum Thema gemacht und durch das Zusammenspiel der genannten drei Weingärten eine anregende Vielschichtigkeit in den Geschmack unseres Merlots gebracht. Unser Ziel ist, es mit zeitgerechter Ernte, passendem Ausbau und optimalem Füllzeitpunkt dem Wein Straffheit und Struktur auf seinem Weg mitzugeben. Das Ergebnis ist Jahr für Jahr eine große Freude.

In den 90er-Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde durch eine DNA-Analyse des Merlots dessen Mutterpflanze festgestellt. Der Merlot ist ein Sämling der Sorte Cabernet Franc. Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (dt.: Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für diese rote Beere hinweisen. Auch heute gilt die Rebsorte noch als extrem anfällig für Vogelfraß!

Der Merlot stellt nur einen geringen Anspruch an den Boden und ist außerdem auf die wirtschaftlich sehr gefährliche Pilzkrankung Peronospora kaum empfindlich. (Nach KARL BAUER, Weinbau, Wien 2008 und <http://de.wikipedia.org/wiki/Merlot>)

Wir haben unseren Wein dieser Traube Quo Vadis (dt.: Wohin gehst du?) getauft. Eine Frage, die uns heute mehr denn je beschäftigt. Nicht nur für uns, sondern vor allem für unsere Kinder sollten wir diese Frage täglich aufs Neue beantworten. In diesem Kontext steht auch das Etikett des Quo Vadis – die „Erschaffung des Adam“. Das weltbekannte Fresko wurde von Michelangelo Buonarroti zwischen 1508 und 1512 in die Sixtinische Kapelle gemalt.

Was erschaffen wir auf unserem Lebensweg?

Was bleibt von uns zurück? Wie möchten wir diese

Welt der nachkommenden Generation übergeben?

Wohin gehen wir?

Wo gehst du hin?

Quo Vadis





The VARIETIES &

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 KULTWEIN BIENENFRESSER ÖSTERREICHISCHE WEINGESCHICHTE.

Ein Erfolg, der bereits 1986 begründet wurde und sich auf das gesamte Weinbaugebiet Carnuntum übertrug. Heute ist das Weingut Pitnauer das meistprämierte des Gebiets. Sich auf irgendwelchen Lorbeeren auszuruhen, kam für die Pitnauer jedoch nie in Frage. Daher gelten inzwischen auch Weine wie der reinsortige Syrah „Pegasos“ oder die Cuvée „Franz Josef“ zu den ganz großen Berühmtheiten des Landes. Trinkfreudig und ausgewogen zeigt sich auch der „Carnuntum Classic“, ein regionaler, typischer Zweigelt. Aber auch würzige, fruchtbetonte Weißweine, wie Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller, finden sich in den Weinkellern der Familie Pitnauer.

01

Grüner Veltliner Classic



Herkunft & Lage:

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Leichter, blumiger, finessenreicher Wein, der einem das Gefühl vermittelt, Weintrauben zu essen. Charmanter Birnen- und Apfelduft, der ankündigt, was sich am Gaumen dann auch angenehm fortsetzt, gute Balance; milde, elegante Säurestruktur, florales Finish.

03

Sauvignon Blanc Bilderspitz



Herkunft & Lage:

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Feine Stachelbeeren- und Holundernase, weiße Ribisel und Zitronenschalen, reif und elegant, sehr fruchtbetont, duftig, jugendliche Textur, schöne Würze, charmantes Finale, pikant und animierend.

05

Rosé



Herkunft & Lage:

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: im Stahltank.

Beschreibung: Klares, strahlendes Pink-Lila-Rosé, etwas Kirschen und ein Hauch von frischer Minze, von leicht prickelnder, harmonischer Säure unterstützt. Eleganter Schmelz mit fragiler Fruchtsüße, trocken.

07

Pegasos Syrah



Herkunft & Lage: Bärnreiser, Neuberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in neuen amerikanischen
Barriques.

Beschreibung: Dunkle, rubinrote Farbe, getrocknete Heidelbeeren, schwarzer Pfeffer, sehr strukturiert, intensive Kraft und dennoch fein, schwarze Ribisel und sehr mächtig, entwickelt sich beim Dekantieren; wunderschönes, kräftiges Finish.

02

Grüner Veltliner Hagelsberg



Herkunft & Lage:

Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Frisch und saftig-grüne Nase, reife Birnen und gelbe Äpfel, Anklänge von Bananen, straff und leicht pikant; angenehmer Abgang mit nicht allzu hoher Säure, jedoch angenehm belebend.

04

Gelber Muskateller Hagelsberg



Herkunft & Lage:

Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Intensive fruchtige Nase, Holunderblüten, fruchtbetont und sehr präsent; balanciert und angenehm fleischig am Gaumen mit feiner Säure und reifer Frucht. Im Abgang reife Weingartenpfirsiche mit pikantem Trinkfluss.

06

Cabernet Franc Reserve



Herkunft & Lage:

Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 24 Monate neue Barriques.

Beschreibung: Dunkles Granatrot, charmant einnehmender Duft, fruchtige Frische von einem tiefen Klang unterstrichen, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen jung und kernig, feine Würze und röstig; druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Abgang.

08

Franz Josef Cuvée



Herkunft & Lage: Hagelsberg, Kräften
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 24 Monate in neuen französischen
Barriques.

Beschreibung: Dunkles Granatrot, charmant einnehmend, saftige Kirsche, Malz und Karamell, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen mild, feine Würze und röstig, druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Finish.



09

Quo Vadis Merlot



Herkunft & Lage: Bärreiser, Schüttenberg, Kräften
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet
Ausbau: 12 Monate in neuen Barriques.
Beschreibung: Rubinrote Farbe, großartiger Fruchtschmelz, Schoko-Röstnoten, Mokka, schwarze Oliven, Marzipan und Maroneneis, komplexe Struktur, lang und anschmiegsam.

10

Bienenfresser Zweigelt Bärreiser



Herkunft & Lage: Bärreiser
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet / **Ausbau:** 12 Monate in neuen
und gebrauchten Barriques
Beschreibung: Dunkle, rubinrote Farbe,
sehr volles Fruchtfleisch schon in der Nase,
intensive reife Kirsche, unterlegt mit Scho-
kolade und Nuss-Nougat, cremige Textur,
saftig und anschmiegsam, gut strukturierte
Tannine. Reif und saftig bis zum langen,
milden Abgang.

11

St. Laurent Hagelsberg



Herkunft & Lage: Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet
Ausbau: 9–12 Monate in neuen und gebrauchten
Barriques
Beschreibung: Kerniger, finessenreicher
Wein mit granatroter Farbe, zarten, reifen
Röstaromen und angenehm eleganter
Frucht mit samtigen Tanninen unterlegt.

12

Carnuntum Classic Zweigelt



Herkunft & Lage:
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet
Ausbau: 12 Monate in gebrauchten Barriques
Beschreibung: Rubinrote Farbe, fruchtige
Nase, elegante Röstaromen, samtige
Kirsch-Weichsel-Frucht mit zarten Tan-
ninen, guter Trinkfluss.

13

Pitnauer Brut



Ausbau: Flaschengärung
Beschreibung: Seit vielen Jahren erfreut
unsere Winzersekt vom Muskat-Ottonel
die Gaumen unserer Kunden und ist
nicht mehr aus unserem Sortiment weg-
zudenken. Für Liebhaber von lebhaftem,
frisch-fruchtigem Sekt.

14

Weinbrand



Beschreibung: Hergestellt 1988 nach der
Cognac-Methode, zweifach gebrannt. Es
wurden Wein und die dazugehörige Hefe
destilliert. Lagerung über 15 Jahre in kleinen
Limousine-Eichenfässern.
Geschmeidig und blumig im Mund und
besticht durch einen großen Nuancenreich-
tum, insbesondere von Beeren, und ein
dezent Vanillearoma. Zum Abschluss eines
guten Mahls oder zur Zigarre.

VERANSTALTUNGEN & TERMINE 2013

JUNGWEINSCHNUPPERN
Sa., 6., und So., 7. April 2013
Tag der offenen Kellertür in Göttlesbrunn

CARNUNTUM EXPERIENCE 2013
Mi., 14. August, bis So., 1. September
White Wine Fashion: Fr., 16. August
Rubin Carnuntum-Präsentation: So., 1. 9.

LEOPOLDIGANG
16. und 17. November 2013
Tag der offenen Kellertür in Göttlesbrunn

WEINVERKOSTUNG
Unser Ab-Hof-Verkauf ist für Sie
jeden Sa. von 13 bis 17 Uhr geöffnet.
Mo. bis Fr. 8 bis 12 und 13 bis 17 Uhr
bitten wir höflichst um Voranmeldung:
telefonisch +43-2162-8249
oder per E-Mail: weingut@pitnauer.com

Weitere zusätzliche Termine & Veranstaltungen
finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage:
www.pitnauer.com

BEACHTEN SIE BITTE, dass bei verschiedenen
Veranstaltungen Anmeldung und Eintrittsgelder
erforderlich sind.

§ DIE BEZEICHNUNG *RESERVE*

Laut Bundesgesetzblatt für die Republik
Österreich, Ausgabe 1. April 2011, ist die
Bezeichnung Reserve erlaubt, wenn
Folgendes erfüllt wird:

- Es muss sich um einen Qualitätswein mit Jahresangabe handeln.
- Der vorhandene Alkoholgehalt muss mit mindestens 13% vol. am Etikett angegeben sein.
- Der Wein muss aus empfohlenen Rebsorten mit besten erkennbaren Eigenschaften hinsichtlich ihrer sortentypischen Eigenart und Herkunft erzeugt worden sein.
- Bei Rotwein hat die Einreichung zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer nicht vor dem 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres zu erfolgen.
- Bei Weißwein hat die Einreichung zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer nicht vor dem 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres zu erfolgen.

Der neue

TRAKTOR



SEIT 58 JAHREN BEFINDET SICH EIN ALTER STEYR-TRAKTOR IN UNSEREM BESITZ, DEN WIR IM HEURIGEN SOMMER RESTAURIERT HABEN.

Der grüne Oldtimer wurde früher von Vater und Großvater als Arbeitsgerät in den Weingärten und auf den Feldern eingesetzt und bereitete der ganzen Familie große Freude. Heute haben wir das österreichische Original in Pension geschickt. Nur in den warmen Sommermonaten und bei schönem Wetter holen wir den Klassiker wieder an die frische Luft. Interessierte und Liebhaber laden wir gerne zu einer Rundfahrt in die Weingärten ein. Dabei wird neben einer gemütlichen Fahrt durch die Göttlesbrunner Weinberge auch eine kleine Rast an einem schattigen Plätzchen eingelegt. Mit Ausblick auf die idyllische Göttlesbrunner Landschaft besteht dann auch die Möglichkeit, unsere Weine zu verkosten.

Da unser Steyr bereits im Ruhestand ist, können wir auf die Fahrt nur eine begrenzte Anzahl an Personen mitnehmen und bitten um rechtzeitige Anmeldung und einen kleinen Unkostenbeitrag für Fahrt und Verkostung. Geleitet wird der Ausflug natürlich vom Winzer des Hauses.



www.pitnauer.com

Alle bisher erschienenen
Zeitungen sind zu sehen auf:
www.pitnauer.com



IM OBENNAUS-KELLER



Obenaus-Keller: Weinsafes und Koststube

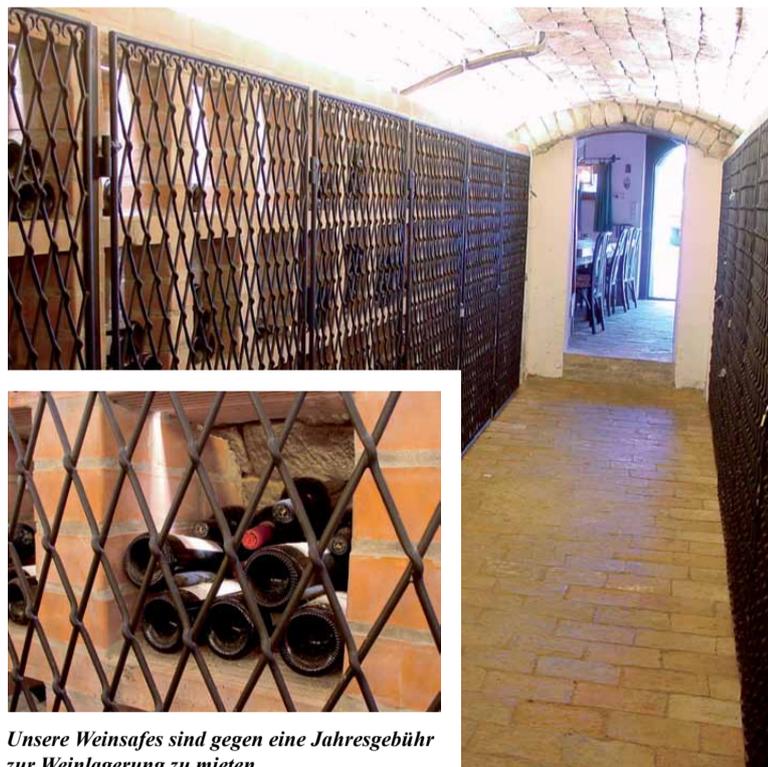
Die Großeltern nannten ihn den Obenaus-Keller, eine kleine, gemütliche Kellerstube am Ortsende von Göttlesbrunn. Mit dem alten Keller konnten wir lange Zeit nichts anfangen, da er zu klein geworden war, um in diesem Kellergewölbe ordnungsgemäß zu kellern.

Obwohl der Keller unwirtschaftlich geworden war, hing unser Herz daran, denn dort begann die Familiengeschichte der „Pitnauer“ von Göttlesbrunn. Nach langem Überlegen hatten wir schließlich eine passende Idee, diesen alten Keller zu revitalisieren. In das Gewölbe wurden versperrbare Weinsafes eingebaut und im vorderen Bereich eine beschauliche Koststube eingerichtet.

Einige der „Weinsafes“ sind noch frei und gegen eine Jahresgebühr zur Benutzung und Weinlagerung zu mieten. Der Zutritt zum Weinkeller ist rund um die Uhr möglich, da jeder Mieter einen Schlüssel erhält. Wir freuen uns über alle Weinliebhaber, die Interesse an einem optimal temperierten Weinkeller in der Region haben, und zeigen unseren Obenaus-Keller auch gerne her.

Ein gutes Zuhause für Ihre liebsten Weine und ein gemütlicher Platz für Ihre Feste und Verkostungen.

Wir würden uns über neue Interessenten freuen und zeigen Ihnen gerne den Obenaus-Keller. Ein gutes Zuhause für Ihre Weine mit optimalem Lagerklima und ein gemütlicher Platz für Ihre Feste und Verkostungen.



Unsere Weinsafes sind gegen eine Jahresgebühr zur Weinlagerung zu mieten.

WEINVERKAUF/ÖFFNUNGSZEITEN

Jeden Samstag von 13–17 Uhr

Wochentags bitten wir um Voranmeldung unter 02162-8249 oder weingut@pitnauer.com

Weitere zusätzliche Termine und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage www.pitnauer.com



WEINGUT FAMILIE PITNAUER

Weinbergstraße 6
2464 Göttlesbrunn
Telefon: +43-2162-8249
Fax: +43-2162-8249-17
weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com

DAC CARNUNTUM

Immer wieder taucht die Frage auf, warum Carnuntum kein DAC hat. Die Carnuntum-Winzer und das Regionale Weinkomitee sind sich einig, auch in den nächsten Jahren keinen DAC-Wein zu machen. Was ist eigentlich DAC (Districtus Austriae Controllatus)? Es ist nichts anderes als eine Herkunftsbezeichnung, die noch für jede Menge Verwirrung sorgen wird. Mittlerweile gibt es 8 DAC-Gebiete. 7 davon wollten sich beim ersten, dem Weinviertel DAC, ins Fahrwasser hieven. Leider ist es nicht gelungen, weil das sowieso nur eine Herkunftsbezeichnung ist. Ich hätte vor 30 Jahren einen Sinn darin gesehen. Aber da hinken unsere „Vertreter“ kräftig hinten nach. In Wirklichkeit möchten diese sogenannten Vertreter Carnuntum zu einem DAC zwingen.

Szenario: Wir machen ein DAC Carnuntum, z.B. Zweigelt, so muss dann jeder Konsument wissen, dass das nun Zweigelt ist. Unser Grüner Veltliner Hagelsberg darf dann in Zukunft nur noch mit der Herkunftsbezeichnung Niederösterreich bezeichnet werden. Ebenso geht es dem St. Laurent, dem Sauvignon Blanc, dem Muskateller, dem Cabernet Franc usw.

Viel lieber sollten sich die Herren über eine alphabetische Auflistung der Weinbaugebiete innerhalb der Weinbauregionen (Bundesländer) Gedanken machen, damit sich unsere Gäste aus der ganzen Welt in einem alphabetischen Ordnungssystem zurechtfinden, und nicht, als würde man mit der Hand über die Landkarte wischen. Das ist eine Ausrede, die wir nicht gelten lassen. Die ÖWM als wichtiger Geldgeber für diverse Weinmagazine und Medien wird sicher von dieser Seite nicht kritisiert werden. Bis unser Weinbaugbiet Carnuntum endlich einen eigenen Namen hatte, ist auch sehr viel Zeit vergangen. Das Regionale Weinkomitee Carnuntum hat einstimmig beschlossen, keinen DAC-Wein zu machen. Wir sehen keinen Sinn darin.

EMPFEHLENSWERTE AUSFLUGSZIELE:

IN HAINBURG:
Braunsberg – die Aussicht an einem schönen Tag ist unvergesslich

IN BAD DEUTSCH-ALTENBURG:
Museum Carnuntinum

IN PETRONELL:
Heidentor, Archäologischer Park Carnuntum, Amphitheater, Auxiliarkastell Museum Petronell-Carnuntum

IN ROHRAU:
Haydn Museum – Geburtshaus Josef Haydn, Schloss Rohrau – Harrachsche Gemäldesammlung

IN SCHLOSSHOF:
Festschloss Hof

IN BERG:
Königswarte

IN GÖTTLESBRUNN:
Wanderung in den Weinrieden
Restaurant Bittermann, 02162-811550
Restaurant Jungwirt, 02162-8943

WEITERE TERMINE
und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage www.pitnauer.com

BEACHTEN Sie bitte, dass bei verschiedenen Veranstaltungen Anmeldung und Eintrittsgelder erforderlich sind.