

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS GÖTTLESBRUNN
und aller
WELT



1.)
CABERNET FRANC

Ried Hagelsberg
2011

2.)
TRÜFFEL

Schwarzes Gold
aus Göttlesbrunn

3.)
AUSZEICHNUNGEN

Von Kellerkatzeln über Trauben
bis zu Kronen

4.)
WEINGÄRTEN

Rieden, Sorten
Quadratmeter

5.)
WER DAHINTER STEHT

Die
Pitnauer

Cabernet franc

Ried
Hagelsberg
2011

AUF EINER RELATIV KLEINEN PARZELLE (0,2 HA) INMITTEN
DER RIED HAGELSBERG HABEN WIR 2006 ZUM ERSTEN MAL
DIE SORTE CABERNET FRANC GEERNTET.

Ursprünglich als Verschnittspartner für einen unserer Weine oder für eine neue Cuvée geplant, überraschte uns das Ergebnis schon bei der Verkostung der ersten Fassprobe. Schnell war klar, dass der ausgeprägte Charakter des Cabernet Franc für uns einfach zu interessant und zu spannend war, um ihn für einen Verschnitt in Erwägung zu ziehen. Mit Zweigelt und/oder Merlot als Partner – so dachten wir ursprünglich – hätten wir eine neue Cuvée in unserem Sortiment und wären damit um einen Farbklecks reicher. Beim Verkosten der angesetzten Proben, deren Gesamtanzahl mit etwa 15 geschätzt wird, stach jedoch auch bei der Wiederholung der Blindverkostung immer wieder eine bestimmte Probe hervor: der reinsortige Cabernet Franc, ohne Zweigelt, ohne Merlot, ohne Cabernet Sauvignon.

Auch eine zweite Variante erregte unsere Aufmerksamkeit, aber da wir nur eine sehr begrenzte Menge Cabernet Franc zur Verfügung hatten und noch immer haben, entschieden wir uns damals für den reinsortigen Ausbau. Weil sich der Wein trotz einjähriger Lagerung in neuen französischen Eichenfässern immer noch sehr kraftvoll und ungestüm zeigte, entschieden wir uns für ein weiteres Jahr Holzfasslagerung – nach Vorbild unserer Top-Cuvée Franz Josef (Zweigelt – Cabernet Sauvignon). Das Experimentieren hat sich ausgezahlt. Sicherlich verkauft man von derartig kräftigen Weinen keine riesigen Mengen, weswegen wir bis heute bei den 0,2 ha geblieben sind. Natürlich wäre es für uns (so wie auch bei den meisten unserer Weine) spannend aufzustocken und die Überschussproduktion einzulagern, bis die Flaschenreife ihren Höhepunkt erreicht hat, um dann den gereiften Wein mit all seinem Potenzial zu vertreiben.

Am 17. Oktober 2011 wurde der Cabernet Franc des selbigen Jahrgangs in der Ried Hagelsberg von Hand geerntet. Die wenige Menge Maische erfuhr bei der Maischegärung (so wie auch alle Cabernet-Franc-Jahrgänge davor) eine Sonderbehandlung: Sie wurde ohne oftmals notwendige technische Hilfsmittel, wie pneumatische Stempel oder Pumpen, per Hand – nur unter Zuhilfenahme eines Holzwerkzeuges – untergestoßen, um einen guten Maische-Saft-Kontakt zu gewährleisten. Den biologischen Säureabbau erfuhr der vergorene Wein dann in den Barriques. Das Ergebnis dieses Ausbaus ist ein Wein, der viel Zeit und Luft braucht. Durch sein außergewöhnliches Lager- und Reifepotenzial wird er, wie sein großer Bruder „Franz Josef“ auch in Jahrzehnten noch Freude bereiten.

Ried: Hagelsberg, Handlese
Gebinde: 0,75 Liter, Doppelmagnum und Methusalem (6 Liter)
Verschluss: Naturkork, handverlesen, 24 x 49 mm
Ausbau: mind. 24 Monate in französischen Eichenfässern
Alkohol: 14,5% vol.
Restzucker: 1,8 g/l – trocken
Gesamtsäure: 5,1 g/l b.a.WS

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

Speiseempfehlung: Gebratenes, geschmortes und gegrilltes Rindfleisch, Entrecôte, Rindsfiler, stark gewürztes Fleisch (Pfeffersteak), Roastbeef, Wild- und Wildgeflügel, Weißschimmel-, Rotschmier-, Edelpilz- und Blauschimmelkäse. Vegetarische Küche.



6.) DER JAHRGANG 2014

Ein Jahrgang wie ihn noch keiner erlebt hat! Nachdem es im Herbst relativ wenig Feuchtigkeit gab und auch die Winterniederschläge vergleichbar mager ausfielen, bescherte uns das Frühjahr einen zeitigen Austrieb. Fast drei Wochen früher als gewöhnlich schwellen die Knospen an und läuteten damit die Vegetationsperiode der Rebe ein. Die Blüte war herrlich. Innerhalb von 3-4 Tagen waren alle Gescheine (= Blütenstände der Weinrebe) zur Gänze verblüht und die Hochrechnungen wiesen auf vielversprechende Erträge hin. Im Laufe des relativ kühlen Jahres ging dieser

Vorsprung wieder verloren. Die Laubarbeit war über die Vegetationsperiode bis hin zur Weinlese sehr intensiv, da man einem solchen Jahr nur gezielte Entblätterung zum richtigen Zeitpunkt entgegenhalten kann (Besonnung und Durchlüftung). Es gab viele Regentage und nur wenige heiße Sommertage. Dies führte auch zu schwierigen Arbeitszeitspitzen. Der alles entscheidende Herbst fuhr schließlich mit dem feuchten Wetter – bei gleichzeitig warmen Temperaturen – fort. Ideale Bedingungen für Pilzkrankungen. Zunächst wurden nur wenige Trauben von Fäulnis befallen. Der Wettertrend bescherte uns jedoch immer mehr. Am 8. September 2014 begannen wir mit unserem Gelben Muskateller eine schwierige Weinlese unter größten Herausforderungen. Es galt die überaus geringe Menge Traubenmaterial – im Weingarten durch fleißige Hände vorselektioniert – so schnell und schonend wie möglich ins sichere Presshaus zu bringen. Unser Grüner Veltliner „Classic“ wurde dann am 22. September geerntet, der Grüne Veltliner „Hagelsberg“ weitere zehn Tage später. Unsere Erntekosten stiegen dieses Jahr fast um das Fünffache, bei manchmal nur halbem Ertrag! 2014 reiht sich ein in eine Linie schwieriger Jahrgänge, die kein Winzer nochmals erleben will. Hier sei auch unseren Erntehelfern ein besonderer Dank ausgesprochen, die die Trauben genau nach unseren – alle paar Parzellen und je nach Sorte wechselnden – Vorgaben abgeschnitten, ausgeputzt, geteilt, kontrolliert, ausgewählt und geerntet haben. Es ist ein Jahrgang, in dem sich wieder einmal zeigt, dass nur mit händischer Ernte eine entsprechende Selektion für Spitzenqualität erzielt werden kann. Für die Kelterung der Weißweine konnten wir uns sehr viel Zeit nehmen, denn aufgrund der schwachen Erntemenge hatten wir im Presshaus immerhin ausreichend Platz. Die Rotweine erfuhr dieses Jahr aus Stilgründen eine etwas kürzere Maischestandzeit. Der neue Jahrgang zeigt sich bisher streng – mit etwas offensiven, aber schönen Fruchtaromen. Die Alkoholausbeute ist freilich gegenüber den Vorjahren merklich geringer. Auch bei der weiteren Vinifizierung werden wir auf die Stärken dieses Jahrgangs eingehen und seine Besonderheiten hervorheben, damit auch er seine Geschichte erzählen kann.



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 zählt das Weingut zu den höchstprämierten Weingütern des Landes. 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

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 Weingartenpflirsche mit pikantem Trinkfluss.

05

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.

07

Rubin Carnuntum Zweigelt



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

Ausbau: 10 Monate in gebrauchten Barriques

Beschreibung: Fruchtige Frische von einem tiefen Klang unterstrichen, reife Kirschen und Weichsel; am Gaumen jung und kernig, feinwürzig und zart röstig, druckvoll und kompakt mit langem, elegantem Abgang.

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

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.

06

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 Tanninen, guter Trinkfluss.

08

Bienenfresser Zweigelt Reserve



Herkunft & Lage:
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 Schokolade und Nuss-Nougat, cremige Textur, saftig und anschniegig, gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang.



09

Quo Vadis Merlot



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

10

Pegasos Syrah



Herkunft & Lage: Bärreiser, Neuberg Götlesbrunn / 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.

11

Cabernet Franc Reserve



Herkunft & Lage: Hagelsberg Götlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet
Ausbau: 24 Monate in neuen 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, noblem Abgang.

12

Franz Josef Cuvée



Sorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Zweigelt
Herkunft & Lage: Hagelsberg, Kräfen Götlesbrunn / 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, noblem Finish.

13

Pitnauer Brut



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

14

Rosé Sekt



Ausbau: Flaschengärung
Aus den Sorten: Zweigelt (90%), Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah
Beschreibung: Schöne lachsfarbene Rosatöne bis hin zu zartem Rubinrot. Attraktive Aromen von Schwarzkirschen, Waldfrüchten und der Frische von Erdbeeren und Himbeeren. Gehaltvolle, eingebundene Struktur mit angenehmer, belebender Säure. Zeigt schöne Eleganz, sehr liebreizende Balance mit roten Früchten im Finish.

15

„Big Game“ Gelber Muskateller Strohwein 2011



Alkohol: 9,5 Vol.-%, **Säure:** 9,5 g/l, **Restzucker:** 186,0 g/l, ϵ 0,37
Speiseempfehlung: Österreichs berühmte Mehlspeisküche kann hier aus dem Vollen schöpfen: Apfelstrudel, Salzburger Nockerln. Wer die pikante Variante bevorzugt, wird mit Kombinationen mit reifem Blauschimmelkäse glücklich. Gourmets aller Länder greifen natürlich auch zur (getrüffelten) Gänseleberterrine oder als harmonische Ergänzung zu schokoladigen Desserts, an der Spitze die verführerische Sachertorte.

16

Treberner



Alkohol: 42 Vol.-%
Beschreibung: Destilliert 1996 aus der vergorenen und sanft ausgepressten Maische des Bienenfresser. Durch die 5-jährige Lagerung in kleinen Eichenfässern und eine beachtenswerte Flaschenlagerung zeigt sich dieser Edelbrand mit seiner milden, harmonisch-würzigen Textur.

17

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 Nuancenreichtum, insbesondere von Beeren, und ein dezentes Vanillearoma. Zum Abschluss eines guten Mahls oder zur Zigarre.



Trüffel

ES HAT UNS IMMER SCHON INTERESSIERT, OB IN UNSEREN EICHENWÄLDERN TRÜFFELN VORKOMMEN.

So hat es sich dieses Jahr ergeben, dass Johannes Jungwirth (Gasthaus DERJung-WIRT, www.derjungwirt.com) und Hans Pitnauer zusammen mit einem professionellen Trüffeljäger und dessen Hund die Götlesbrunner Wälder abgegangen sind. Das Ergebnis kann sich sehen lassen! Dank des fernem Hundes wurden mehrere Exemplare dieser köstlichen und seltenen Besonderheit gefunden. Natürlich ist beabsichtigt, nächstes Jahr das Vorkommen noch genauer zu lokalisieren. Wir stehen in dieser neuen Sache erst am Anfang und es gibt noch viel über Trüffeln zu lernen. Die Schwarze Trüffel wird von Liebhabern gerne zur Verfeinerung von Fleisch, Fisch, Suppen und Risotto verwendet. Anders als die Weißen Trüffeln behalten die Schwarzen beim Erwärmen den intensiv-offensiven animalischen Duft und Geschmack. Es gibt in unserer Gegend voraussichtlich kein Vorkommen der Weißen Trüffel, jedoch dürfen wir bereits bekannt geben, dass die gefundenen schwarzen Götlesbrunn-Trüffeln ausgezeichnet geschmeckt haben.

Auszeichnungen



ES GIBT EINE UNZAHL AN MAGAZINEN, DIE WEINE UND WEINGÜTER NACH GEWISSEN KRITERIEN BEWERTEN.

Es ist nicht immer leicht, die Weine zeitgerecht zu Verkostungen einzureichen, aber manchmal klappt es dann doch. Es wurde heuer eine Verkostung „Best of Rote Cuvées“ des Magazins „Wein-Plus“ durchgeführt. Wir erreichten die zweithöchste Bewertung in Niederösterreich. Bei „Gault Millau“ haben wir sowohl für unseren Strohwein vom Gelben Muskateller 2011 als auch für den Pegasos 2009 und den Franz Josef 2011 drei Trauben erhalten. Zudem wurden wir im Vinaria Weinguide mit drei Kronen ausgezeichnet. So freut uns besonders die Höchstbewertung mit drei von drei Kellerkatzen im diesjährigen Weingüter-Teil des „Wirtschaftsführer Österreich“ sowie die Verleihung der Goldenen Ehren-Kellerkatze, welche für langjährige herausragende Leistungen vergeben wird (nur ca. 40 der besten Weingüter in Österreich). Wir freuen uns über alle diese Auszeichnungen. Es ist für jeden schön, hin und wieder Anerkennung für geleistete Arbeit zu erhalten. Wir bilden da natürlich keine Ausnahme und sagen: Danke für die Blumen!



UNSERE WEINGÄRTEN 2014

222.090 m²



1. **Zwiring** Zweigelt, 3.300 m²
2. **Schüttenberg** Merlot, 2.360 m²
3. **Haidacker** Zweigelt, 11.105 m²
4. **Neuberg** Syrah, 8.880 m²
5. **Hagelsberg 1** Zweigelt, 13.713 m²
6. **Hagelsberg 2** Cabernet Franc, 2.233 m²
7. **Hagelsberg 3** Zweigelt, 18.740 m²
8. **Scheibner** Merlot, 1.863 m²
9. **Bärnreiser 1** Merlot, 7.443 m²
10. **Bärnreiser 2** Zweigelt, 11.846 m²
11. **Bärnreiser 3** Zweigelt, 7.012 m²
12. **Bärnreiser 4** Zweigelt, 2.253 m²
13. **Bilderspitz** Auspflanzung, 9.110 m²
14. **Hagelsberg 4** ZW, ME, SL, 17.628 m²
15. **Hagelsberg 5** ZW, GM, CS, 23.832 m²
16. **Hagelsberg 6** ZW, CS, 9.973 m²
17. **Hagelsberg 7** ZW, GV, 34.109 m²
18. **Schule** Muskateller, ZW, 11.460 m²
19. **Kräften** Zweigelt, 12.030 m²
20. **Kräften 2** ZW, CH, 13.200 m²



WER DAHINTER STEHT

DIE PITNAUERS:
von links nach rechts

Johannes
Edith
Hans
Theresia

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, +43-2162-811550
Restaurant Jungwirt, +43-2162-8943
- GALLBRUNN:**
Landgasthof & Hotel Muhr, +43-2230-2858
- HASLAU/DONAU:**
Haslauerhof, +43-2232-80221

Aktuelle Termine und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf: www.pitnauer.com

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

NEWSLETTER:

Wenn Sie unseren Newsletter abonnieren wollen, melden Sie sich bitte per E-Mail an. Auf unserer neuen Website wird es dann möglich sein, sich online anzumelden.

WEINVERKAUF/ÖFFNUNGSZEITEN

Jeden Samstag von 13–17 Uhr

Wochentags bitten wir um Voranmeldung unter +43-2162-8249 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 Götlesbrunn
Telefon: +43-2162-8249
weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com