

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS GÖTTLESBRUNN
und aller
WELT



1.)
DER BIENENFRESSER

30 Jahre
Zweigelt Bienenfresser

2.)
WEINLESE-BERICHT

die
Weingartenkönigin

3.)
AUSZEICHNUNGEN

Aktuelle
Bewertungen

4.)
WEINGÄRTEN

Rieden, Sorten,
Quadratmeter

5.)
WER DAHINTER STEHT

Die
Pitnauer

Der Bienen- fresser

30 Jahre Zweigelt Ried Bärnreiser

Im Jahr 1986 haben wir beschlossen, unseren ersten Markenwein zu kreieren. Damals lebten 27 Brutpaare des bunten Zugvogels mit dem melodischen Ruf in Göttlesbrunn. Ornithologen und Journalisten aus ganz Europa kamen angereist, um diesen seltenen Gast zu studieren, zu filmen und zu fotografieren.

Das Vorkommen des exotischen Vogels Merops apiaster, auch bekannt als Biecatcher oder „Bienenfresser“, in den Göttlesbrunner Weinrieden haben wir zum Anlass genommen, den besten Zweigelt unseres Hauses nach ihm zu benennen. So wurde dieser farbenprächtige Vogel zum Wappentier unseres Zweigelt-Engagements. Wir wollen damit auf den besonderen Boden (die Nistplätze sind in Erdhöhlen in Löss-Steilwänden) und auf unser bevorzugtes Klima (wärmeliebender afrikanischer Zugvogel) hinweisen.

Im Laufe der Jahre wurde unser Wein, der „Bienenfresser“, mit vielen begehrten Awards, Goldmedaillen und Titeln im In- und Ausland ausgezeichnet und erreichte unter Weinfreunden Kultstatus. Es ist für uns eine Bestätigung für unsere Qualitätsarbeit, aber auch gleichzeitig ein Ansporn für die Zukunft. Er soll auch weiterhin ein hervorragender und außergewöhnlicher Zweigelt sein und seinem noblen Ruf gerecht bleiben.

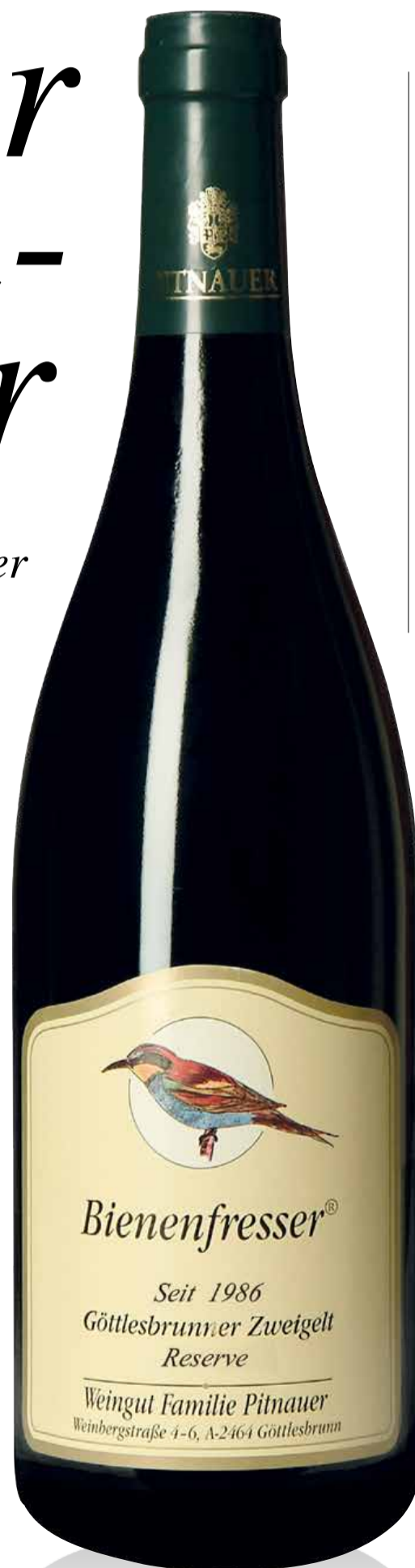
Mit der Ernte 2015 haben wir nun den 30. Jahrgang „Bienenfresser“ gekeltert.

Beschreibung im Vinaria Weinguide 2015/16

Bienenfresser 2013: Noch sehr jugendlich, intensives Fruchtbuket, Wechsel- und Kirschnoten, würzige Pikanz, viel Kraft und Saft, dunkle Beerenfrucht, kernig-kühle Textur, zeigt Mineralität, sehr langes Finale, zukunftsorientiert.

„ZWEIGELT“

Die verhältnismäßig junge Sorte Zweigelt wurde 1922 von Prof. Friedrich Zweigelt aus der Kreuzung Blaufränkisch und St. Laurent gezüchtet. Ursprünglich mit der Zuchtstamnummer 181-2-71 bzw. Klosterneuburg 71 benannt, kam die Rebe mit dem Namen Rotburger (Kombination der Worte Rot und Herkunft Klosterneuburg) in Umlauf. Erst mit der Qualitätsrebsortenverordnung 1975 wurde die Sorte auf Zweigelt umbenannt. Heute ist Zweigelt mit fast 7.000 ha die meistgepflanzte Rotweinsorte Österreichs (Deutschland ca. 100 ha). In unserem 22 ha großen Weingut sind 57% mit dieser edlen Traube bepflanzt, was unseren Schwerpunkt und die Liebe zur Sorte leicht erkennen lässt.



6.) DER JAHRGANG 2015

DIE VEGETATION

Nach einem nicht allzu strengen Winter und mäßiger Winterfeuchtigkeit begann der Austrieb mit Ende April zu einem normalen Zeitpunkt. Die Reblüte setzte um den 6. Juni ein. Es war eine sensationelle Blüte mit herrlichem Wetter und fast tagelanger Windstille. Beste Bedingungen für eine gute Blüte. Nur in solchen Jahren kann man die Blüten besonders gut riechen. Das Frühjahr verlief optimal mit einigen gut verteilten Regenschauern. Zum Glück blieben wir auch dieses Jahr von Hagel und sonstigen Unwettern verschont. Bereits zu Beginn des Sommers war schon eine sehr große Trockenheit und Hitze zu spüren. Wir ergatterten zwischendurch ein wenig kühles Nass von Gewitter-Ausläufern, das unseren Reben sehr guttat. Aufgrund von Trockenheit und Hitze entschieden wir uns, die Trauben nicht ganz zu entblättern und im leichten Halbschatten vor Sonnenbrand zu schützen und langsamer reifen zu lassen. Man kann natürlich nie wissen, wie der Sommer sich genau entwickelt, aber es gab einige absehbare Tendenzen. In unseren Weingärten konnten wir keine Trockenschäden erkennen. Unsere alten Rebstöcke haben schon öfter Trockenperioden mitgemacht und dadurch auch ein sehr gut ausgeweitetes Wurzelsystem entwickelt. Wir begannen mit der Weinlese am 14. September. Die Trauben waren gesund und wir konnten, aufgrund der anhaltenden Schönwetterlage, die Ernte optimal planen und durchführen. Physiologische Reife und Zuckergrade zeugten bereits vom großen Potenzial des Jahrgangs. Auch die Quantität war sehr zufriedenstellend. Hatten wir doch im Vorjahr aufgrund von



strenger und konsequenter Selektion Ernteinbußen von 48%, um unseren Qualitätsstandard zu erreichen. Nachdem die letzten Trauben im Presshaus waren, begann am nächsten Tag eine längere Regenperiode. Ein Adriatief bringt meist eine andauernde Schlechtwetterperiode, was uns in diesem Fall nicht mehr berührte, die Trauben waren schon in Sicherheit und wir konnten uns, in aller Ruhe, im Keller der Vinifizierung und Reife des Lesegutes widmen. Es ist ein großartiger Weinjahrgang, der uns sicher noch lange erfreuen wird.



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 Weingartenpfirsiche 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:

Hagelsberg
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:

Hagelsberg
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:

Hagelsberg
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 anschmiegsam, gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang.



09

Quo Vadis Merlot



Herkunft & Lage:

Bärnreiser, 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.

11

Cabernet Franc Reserve



Herkunft & Lage:

Hagelsberg
Göttlesbrunn / 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.

13

„Big Game“

Gelber Muskateller Strohwein 2011



Alkohol: 9,5 Vol.-%, *Säure:* 9,5 g/l,
Restzucker: 186,0 g/l, *e:* 0,37 l

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.

15

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.

10

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.

12

Franz Josef Cuvée



Sorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Zweigelt

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, noblem Finish.

14

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.

Aktuelle Bewertungen

AUCH 2015 DÜRFEN WIR UNS ÜBER POSITIVES FEEDBACK AUS DER PRESSE FREUEN. HIER EINIGE AUSZÜGE DER HIGHLIGHTS:

Vinaria Weinguide 2015/16

„Die Familie Pitnauer betreibt seit vielen Generationen Weinbau, und mit Hans Pitnauer ist ein Pionier des Weinbaugebietes Carnuntum seit Jahren kontinuierlich und erfolgreich tätig. (...) Unverkennbares Markenzeichen ist der reinsortige Zweigelt Bienenfresser, der regelrechten Kultstatus besitzt und bereits in der Jugend gut antrinkbar ist, aber erst nach mehreren Jahren seine Stärke ausspielen wird. (...) Franz Josef 2012 wird unter anderem beschrieben mit „... undurchdringlich tiefer Frucht und bestem Entwicklungspotenzial“. Bienenfresser 2013 – 3/5 Sternen
Quo Vadis Reserve 2012 – 4/5 Sternen
Pegasos Reserve 2012 – 4/5 Sternen
Franz Josef 2012 – 4/5 Sternen

Die besten Weine Österreichs 2016 | Viktor Siegl

Auch in der 2016er-Ausgabe von Viktor Siegl's Weinbuch mit Ab-Hof-Preisen von besten ausgewählten Weinen aus Österreich sind wir präsent. In den Kategorien Zweigelt und Rotwein-Cuvée werden wir durch Bienenfresser und Franz Josef vertreten.

AWC VIENNA

Auch bei der AWC haben wir Auszeichnungen für unsere Weine bekommen. Folgende Weine wurden mit Goldmedaillen honoriert:

„Quo Vadis“ Merlot Reserve 2012
Cabernet Franc Hagelsberg Reserve 2011
„Big Game“ Gelber Muskateller Strohwein 2011

Wirtshausführer 2016 | Klaus Egle & Renate Wagner-Wittula

Auch in der diesjährigen Ausgabe dürfen wir uns über die Vergabe von drei Kellerkatzen („eines der besten Weingüter Österreichs“) freuen. Und über die goldene Ehren-Kellerkatze („für herausragende Leistungen seit Jahren“) freuen wir uns ganz besonders.

DER JAHRGANG 2015 Weinlese-Bericht der Weingartenkönigin

Edith Pitnauer macht sich von Beginn der Vegetationszeit bis zum Winterschnitt das ganze Jahr besonders verdient um die Weingärten unseres Weinguts. Deswegen wird sie von Johannes oft liebevoll „Königin der Weingärten“ genannt. Geht es bei uns um Laubwandmanagement, die grüne Lese, neue Schnittsysteme oder den Gesundheitszustand der Parzellen: Edith weiß Bescheid. Hier nun einige Gedanken der guten Seele in unseren Weinbergen.
„Die Traubenblüte begann in diesem Jahr um den 6. Juni. Nach alten Bauernweisheiten sollte danach die Weinlese am 29. September beginnen. Gemäß unseren Erfahrungen der letzten vier Jahrzehnte im Weingeschäft lesen wir seit vielen Jahren tendenziell oft vor diesem empirisch festgelegten Termin. Auch damals schon haben wir durch starke Reduktion der Traubenanzahl auf dem Stock (zum Zwecke der Qualitätsverbesserung) die sogenannte „grüne Lese“ der Trauben praktiziert. Diese führt im Sommer zu einer früheren Reife. Da wir alle Parzellen von Hand ernten, will ein Lese-Tag natürlich auch gut geplant sein. Die Ausfahrt in die Weingärten findet bei uns üblicherweise erst um 7.30 Uhr statt (bei klarem Himmel, bei Nebel auch später). Die Weinlese begann für uns am Montag, dem 14. September, mit der Ernte der Grüner-Veltliner-Trauben für unseren klassischen Weißwein. Am nächsten Tag schnitten wir die goldenen Trauben unseres Muskatellers ab. Einige Tage später starteten wir dann auch mit unseren Rotweinsorten, allen voran unsere wichtigste Sorte: Zweigelt. Das Wetter in diesem Jahr war beruhigend. Trotzdem haben wir

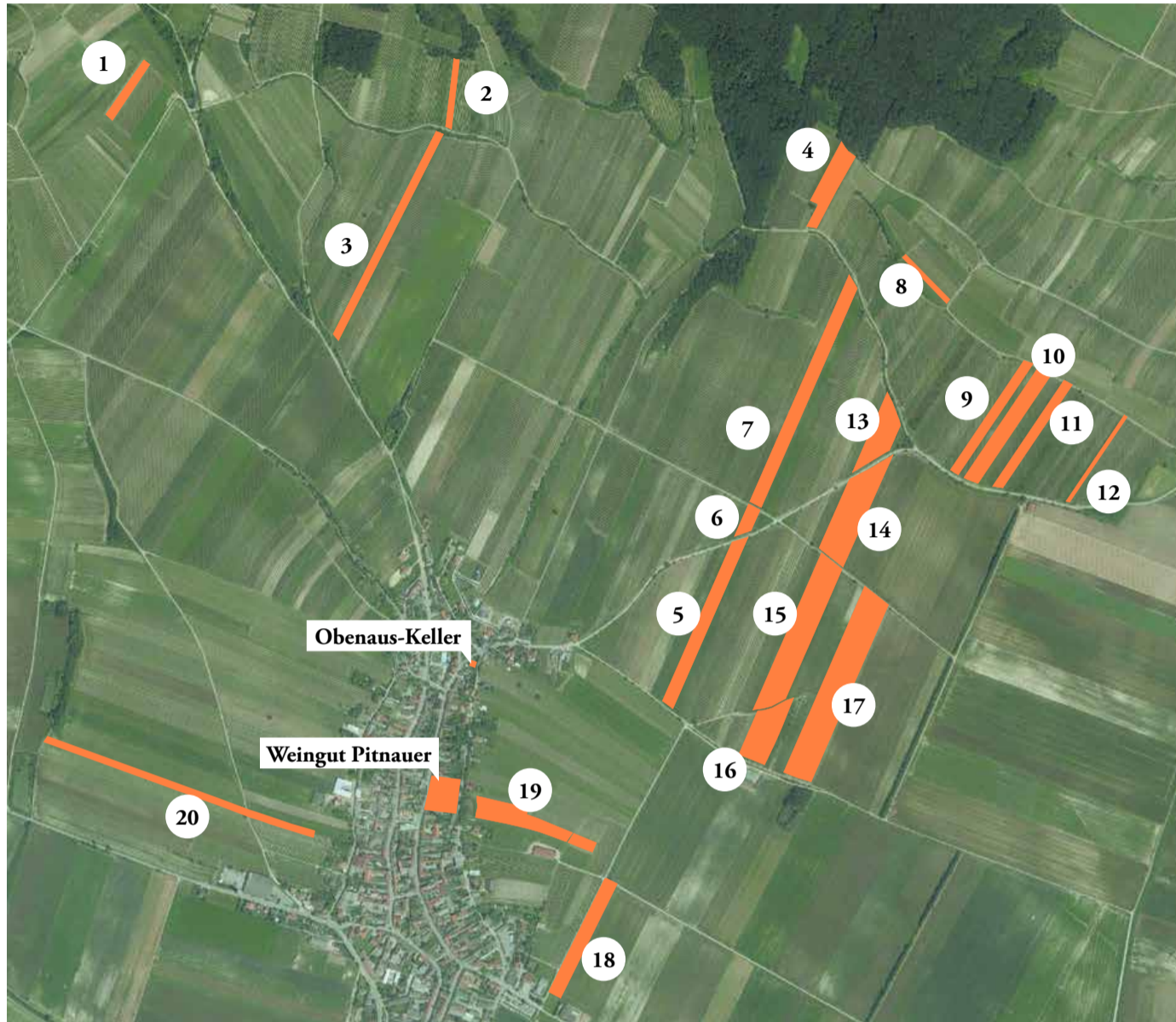


natürlich jeden Tag penibel mehrmals die Wettervorhersagen beobachtet. Bis zum 2. Oktober hatten wir bei Sonnenschein und guter Laune aller Mitarbeiter Zweigelt und Merlot ins sichere Presshaus gebracht, wo jede Traubenlieferung nochmals auf Reife-Qualität und Gesundheit kontrolliert und natürlich auch gewogen wurde. Nach dem besonders herausfordernden Weinjahr 2014 (das im Übrigen allgemein unterbewertet wird) waren Gesundheit und Gradationen unserer Trauben eine besondere Freude. Am 12. Oktober wurden zuletzt Syrah und Cabernet nach Hause geholt. Den Abschluss der Weinlese begehen wir mit einem traditionellen „Leshahn“ (Lesehahn): einem ausgelassenen und fröhlichen gemeinsamen Essen für alle, die bei der Weinlese mitgearbeitet haben. Dabei kam auch jeder ein bisschen zu Wort. Auch so manche lustige Erlebnisse wurden offenbart. An diese Weinlese werde ich mich noch oft und gerne erinnern.“



UNSERE WEINGÄRTEN 2015

222.090 m²



1. **Zwierung** 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 WEINGUT FAMILIE PITNAUER

Für die Vinifizierung der Top-Weine aus dem Hause Pitnauer werden nur von Hand geerntete Trauben höchster Qualität aus Weingärten in besten Lagen genutzt. Die selbst bewirtschafteten 22 Hektar wurden mit einem freiwilligen Insektizidverzicht belegt und werden mit Erfahrung, Leidenschaft und viel Liebe zur Natur bewirtschaftet. Für Rebschnitt, Grünarbeit und Traubenernte ist Edith Pitnauer verantwortlich. Die hochwertige Vinifikation der wertvollen Trauben teilen sich Hans und Johannes Pitnauer. Die Weißweinlagen sind mit Grüner Veltliner und Gelber Muskateller bepflanzt. Auf über 50% der Gesamtfläche sitzt Zweigelt. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc und St. Laurent



bilden den Rest der Rotweinfläche, die die Basis für markengeschützte Lagen- und Jahrgangsröteine wie „Bienenfresser“, „Pegasos“, „Quo Vadis“ oder „Franz Josef“ sind. Nach telefonischer Voranmeldung am Familienweingut sind Besucher in der Weinbergstraße jederzeit herzlich willkommen.

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 Göttlesbrunn
Telefon: +43-2162-8249
weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com

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 Joseph 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.