



WEINGUT FAMILIE
PITNAUER



2022 FRANZ JOSEF

GROSSE RESERVE

Niederösterreich

Diachronic, noble, and elegant, our Franz Josef® is a monarch among wines, hailing from a house that honors and cherishes its heritage. As a tribute to our ancestors and mentors, this cuvée (Zweigelt and Cabernet Sauvignon) was named after Hans Pitnauer's father, „Franz,“ and grandfather, „Josef.“
Imposing and powerful, authentic and invigorating: Two distinctive grape varieties unite to create an expressive wine that, despite its intensity, delivers lasting pleasure and enjoyment with its charmingly playful drinkability.

VARIETY	30% Cabernet Sauvignon, 70% Zweigelt
APPELLATION	Niederösterreich
SOIL	thin layer of humus on loess subsoil
HARVESTING	Selective hand-harvesting in mid-September 2022
AGEING	new and used oak barrels
ANALYSIS	13,5 Vol.% alcohol, 1,8 g/L sugar, 5,5 g/L acidity
CLOSURE	natural cork
BOTTLE SIZE	0.75 L 1.5 L
CELLARING POTENTIAL	2025-2045
DRINKING TEMP.	16 - 18 °C

DESCRIPTION Dunkles Granatrot, betörender Duft, charmant einnehmend, saftige Kirsche, Malz und Karamell, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen mild, feine Würze und röstig; druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Abgang. Besticht durch feine Eleganz.

FOOD PAIRINGS Hervorragender Partner für Rindfleisch, Roast Beef, Tagliata auf Rucola, gebratene Blunze mit Apfel, geschmorte Kalbsbackerl oder Boeuf Bourguignon. Vegetarische Gerichte mit geröstetem oder gegrilltem Gemüse und würzigen Saucen zum Beispiel gegrillte Melanzani mit Tahini-Sauce und Pinienkernen.