WEINGUT FAMILIE PITNAUER
WEINBERGSTR. 4-6
A-2464 GÖTTLESBRUNN
+43 (0)2162 / 82 49

WEINGUT FAMILIE
PITNAUER

WWW.PITNAUER.COM/SHOP/
BIENENFRESSER-2023

2023 BIENENFRESSER®

GÖTTLESBRUNNER ZWEIGELT

Carnuntum DAC

92
FALSTAFF

Das Vorkommen des exotischen Vogels Bienenfresser (Merops apiaster) in den Göttlesbrunner Weinrieden 1986 nahmen wir zum Anlass, den besten Zweigelt unseres Hauses nach ihm zu benennen. So wurde dieser farbenprächtige Vogel zum Wappentier unseres Rotwein-Engagements.
Im Laufe der Jahre wurde der Bienenfresser® mit vielen Awards im In- und Ausland ausgezeichnet und erreichte Kultstatus. Eine Bestätigung unserer Qualitätsarbeit und gleichzeitig ein Ansporn auch weiterhin einen außergewöhnlichen Wein zu kreieren, der seinem guten Ruf gerecht wird. Mit der Lese 2023 haben wir bereits den 38. Jahrgang Bienenfresser® vinifiziert.

SORTE	Zweigelt
HERKUNFT	Carnuntum DAC Ortswein
BODEN	Leichte Humusauflage auf Löss- Schotter-Unterboden
ERNTE	Selektion per Handlese im September 2023
AUSBAU	18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques
ANALYSE	Alk. 13,5 Vol.%, Zucker 1,6 g/L, Säure 5,4 g/L
VERSCHLUSS	Naturkork
GEBINDE	0,375l, 0,75l, 1,5l, 3l, 6l, 15l
TRINKREIFE	2025 - 2040
EMPFOHLENE TEMP.	14 - 16 °C

BESCHREIBUNG Dunkel-rubinrote Farbe, in der Nase intensive Kirsche, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat; cremige Textur, saftig und anschmiegsam, dennoch gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG Guter Partner für Rindfleisch: Roh, medium oder well done. BBQs mit gegrilltem Gemüse, Pastagerichte, Risotti mit Pilzen. Gebackenes Kalbsschnitzel, Herbst- und Festtags-Klassiker wie Wild und Wildgeflügel. Guter Partner für asiatische Gerichte wie koreanisches Bulgogi oder Gyozas mit Soja Sauce, Ingwer und Chili.