

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS GÖTTLESBRUNN UND
aller
WELT.



1.)
DIE
FAMILIE PITNAUER
HANS,
EDITH, JOHANNES, THERESIA UND
80 JAHRE FRANZ

2.)
DAS WEINGUT:
18 HEKTAR WEIN-
GÄRTEN
ALLESAMT AUF SANFTEN SÜDHÄNGEN IN
GÖTTLESBRUNN.

3.)
ACHTZIG
JAHRE
MIT
FRANZ
PITNAUER

*Wir
gratulieren.*

0,75l Tradition on.

5.)
DER
LANDESSIEGER
05/06 & 2007

Bereits zum dritten
Male in Serie
konnte unser Weingut
einen
Landessieger
stellen.

6.)
ÜBER
LAGEN UND
BÖDEN:
„Je länger
ich
Weine mache,
umso
wichtiger ist mir die
Lage.“

Hans Pitnauer

4.)
DER
JAHRGANG

07

*Durch den milden Winter war
nicht einmal der Erdboden gefroren,
der normalerweise
bis ein Meter tief friert.*

**ES BEGANN MIT EINEM SEHR
ZEITIGEN FRÜHJAHR.**

*Die Vegetation war schon weit fortgeschritten
und wir hatten große Angst vor einem Spätfrost,
der dann die in Saft gekommenen Reben beziehungs-
weise schon ausgetriebene Rebaugen beschädigen
oder gar zerstören könnte.*

Am 1. Mai sind wir mit viel Glück einem
Spätfrost entkommen. Es gab Schäden, diese
hätten jedoch viel größer sein können.
Das Frühjahr und der Sommer brachten
genügend Niederschläge,
trotzdem war es ein sehr trockenes Jahr,
wie auch ein Vergleich zum Sommer 2006 zeigt.
Laut statistischen Aufzeichnungen war
heuer die am frühesten abgeschlossene Trauben-
blüte. Zu Pfingsten begann der Zweigelt zu blühen
und wir hatten doch erst den 27. Mai.
Laut unserer Erfahrung dauert es von der Blüte
bis zur Ernte gute 110 Tage, was uns einen
Erntebeginn am 13. September prognostizieren ließ.
Im September gab es 161 mm Regen, wobei der
Großteil der Niederschläge vor dem
10. Monatstag fiel. Wir begannen mit der
Weinlese am 13. September und hatten Glück mit
dem trockenen Wetter.

Die Ernte verlief reibungslos und wir konnten
Mitte Oktober unseren „Primus Carnuntum 2007“
abfüllen. Es ist nur ein kleiner Vorgeschmack
auf den neuen Jahrgang, denn die
weißen Lagenweine und vor allem unsere roten
Flaggschiffe brauchen doch eine lange Reifephase
bis zur Flaschenfüllung.

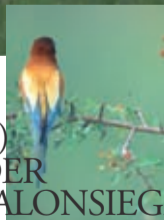
Für mich war es mein 35. Jahrgang
und obwohl es keinen Jahrgang zweimal gibt und
immer alles anders kommt, ist es eine Weinernte,
die in Ruhe eingebracht werden konnte.
Entscheidend ist wie immer das Wetter,
dem man ausgeliefert ist, was natürlich viele
Nerven und Energie kosten kann.

**DER JAHRGANG
ENTWICKELT SICH AUF JEDEN FALL
PRÄCHTIG UND IST SICHERLICH
EIN
ROTWEINJAHR.**

7.)
DER
SALONSIEGER
06/07

*Beim härtesten
Wettkampf von über
7000 Weinen ging unser*

Bienenfresser 05
*als klarer
SALON-Sieger
hervor.*





18 HEKTAR WEINGÄRTEN & ALLESAMT AUF SANFTEN SÜDHÄNGEN.

NEUES VOM WEINGUT FAMILIE PITNAUER.
ÜBER BÖDEN & LAGEN:

Die Lagen. JE LÄNGER ICH WEINE MACHE, UMSO WICHTIGER IST MIR DIE LAGE.

VOR 20 JAHREN WAREN NUR DIE ZUCKERGRADE IM VORDERGRUND. HEUTE IST ES DAS GANZE TERROIR WAS UNS BESCHÄFTIGT. UNSERE BÖDEN SIND IM ZEITRAUM VON VIELEN MILLIONEN JAHREN ENTSTANDEN. DEMENTSPRECHEND GIBT ES AUCH FEINHEITEN, DIE FÜR UNSER GEBIET EINZIGARTIG SIND.

Als Kontrast für die heißen Tage gibt es in den Nächten frische, kühle Winde von Nord-Westen. Diese Winde kommen aus dem nur wenige Kilometer entfernten Donautal und durchqueren noch 1000 Hektar Eichen- und Buchenwald bis sie unsere Weingärten mit ihrer frischen, kühlen Brise verwöhnen. Gerade diese täglich, großen Temperaturunterschiede haben eine positive Wirkung auf die Aromabildung in unseren Weintrauben.

Das Wiener Becken.

Das Wiener Becken ist der Übergang von den Alpen zu den Karpaten und ist vor zirka 16 Millionen Jahren infolge von Dehnungen und Zerrungen entstanden. Eine rund 10 Millionen Jahre währende Sedimentfüllung zeugt von reich belebtem Meeresleben, wie Lössanwehungen in der Eiszeit (vor ca. 2,5 Millionen Jahren) aus den Flussterrassen des Alpenvorlandes. Wir befinden uns in der Erdneuzeit, dem sogenannten Känozoikum, welches vor 65 Millionen Jahren beginnt und bis zur Jetztzeit reicht. Wenn man bedenkt dass die Erde vor 4,6 Milliarden Jahren entstanden ist, so ist das alles relativ jung. Es wird a Wein sein

Der Bärnreiser/

So zählt zum Beispiel unsere Lage Bärnreiser zu meinen Lieblingslagen.

Der Südhang ist mit einem fast 90° Winkel direkt auf die heiße Sommersonne ausgerichtet. Die Kalkablagerungen vom Pannonischen Meer sind deutlich zu erkennen.

Der Schotter, den einst die Ur-Donau vor 2,5 Millionen Jahren brachte, sorgt für eine leichte Drainagewirkung, dadurch wird nach ergiebigen Regenfällen keine stauende Nässe auftreten.

Ebenso sorgt dieser für eine charmante Mineralik im Wein.

Am Hagelsberg/

DER ANGRENZENDE HAGELSBERG WIEDERUM, IST MIT SEINEN SANFTEN HÜGELN EINE SEHR GUTE LAGE FÜR UNSERE AUTOCHTHONEN SORTEN.

Im Winter bilden sich hier Kaltluftseen, die moderne Sorten wie Syrah, Merlot oder Cabernet Sauvignon, in extrem kalten Jahren sicher Frostschäden bescheren.

Obwohl wir all diese Sorten am Hagelsberg auch gepflanzt haben, wissen wir aus Erfahrung, dass nicht der ganze Hagelsberg für all diese Exoten taugt.

Der Boden ist mächtig und in trockenen Sommern sehr gut mit Wasser versorgt, jedoch die Tiefsttemperaturen im Winter setzen eine natürliche Grenze.

Der Bilderspitz/

Nicht allzu weit entfernt, eigentlich zwischen Bärnreiser und Hagelsberg, beide Lagen grenzen an, ist unser „Bilderspitz“.

Diese Einzellage ist mit Sauvignon Blanc bepflanzt und liefert jährlich einen ausgesprochen harmonisch, fruchtigen Weißwein, der bereits viele Freunde gewonnen hat.

Der Bilderspitz ist nur ein Hektar groß und etwas gegen Südosten geneigt. Das ist an den vielen heißen Sommertagen ein ausgesprochener Vorteil. Denn wenn die Sonne nachmittags am stärksten auf unsere Südhänge (dort wächst kräftiger Rotwein) scheint, ist am Bilderspitz schon ein flacher Einstrahlungswinkel gegeben und es ist dort nicht mehr so brennend heiß. Etwas tiefer gelegen kommt der Lage, und natürlich unserem Sauvignon Blanc, auch noch die stärkere Abkühlung zu gute, was noch größere Temperaturschwankungen, und somit vermehrte Aromaeinlagerung, bewirkt.



Einmal mehr, einmal weniger Humusauf-lage, aber immer mit Löss-Lehm und hohem Kalkanteil im Unterboden, zeichnet den Hagelsberg aus.



Das Bodenprofil von Bärnreiser zeigt dessen Millionen-jährige Entstehung.

Der Jahrgang 07

Auch wenn nur 2 mm Niederschlag Unterschied ist, die Aufteilung übers Jahr ist doch ganz anders. Es gibt kein Jahr zweimal.

Niederschläge	2006	2007
Jänner	53,7	40,8
Februar	34,0	43,1
März	52,5	92,9
April	85,2	0,2
Mai	66,6	65,7
Juni	85,6	46,7
Juli	34,6	58,8
August	221,9	64,9
September	4,6	161,5
Oktober	17,8	79,9
Summe bis Okt	656,5	654,5

Insgesamt gab es während dieser 7 entscheidenden Monate 2-3° höhere Temperaturen

Temperatur	2005	2006	2007
März	8,49	7,59	13,49
April	16,76	16,81	21,23
Mai	21,48	20,5	24,05
Juni	24,23	24,93	29,23
Juli	25,72	31	30,11
August	22,4	22,95	28,6
September	21,2	25,31	18,85
Durchschnitt	20,04	21,3	23,65



AUS-GEZEICHNETE WEINE.

NUR AUS DEN EIGENEN 18 HEKTAR, LIEBEVOLL GEPFLEGTEN WEINGÄRTEN KELTERN WIR UNSERE WEINE. WIE IN DEN VERGANGENEN JAHREN AUCH 2007 WIEDER, DAS HÖCHST PRÄMIERTE WEINGUT IN CARNUNTUM.



AUSZEICHNUNGEN AUS CARNUNTUM UND ALLER WELT.

Nur aus den eigenen 18 Hektar, liebevoll gepflegten Weingärten, keltern wir unsere Weine. Wir kennen jede Lage und jeden Quadratmeter bis ins Detail. Der Erfolg gibt uns Recht. Wie in den vergangenen Jahren, auch 2007 wieder, das höchst prämierte Weingut in Carnuntum.

WINE ENTHUSIAST
Bewertung im amerikanischen Journal, Oktober 2006.

CHAMPION 2006
Pitnauer punktete bei Weinmessen im Ausland.

BIENENFRESSER UND CO. IN MOSKAU
Göttlesbrunner Weine waren Ende März 2006 bei der Prodexpo in St. Petersburg und Moskau.

QUO VADIS IST CHAMPION
Topwinzer Hans Pitnauer punktete diesmal in der Slowakei mit seinem Merlot 2003.

WEIN-CHAMPION
bei der Weinmesse 2005 in Trenčin/Slowakei

AUSZEICHNUNGEN 05-07
NÖ. Landessieger 2005, 2006, 2007
Champion 2006, Modra 2006
25 Goldmedaillien
2 mal Kreis der Besten
SALON 2005, 2006, 2007,
SALON-Sieger 2007
Auszeichnung „Beste Serie“ Budmerice 2006
Auszeichnung „Bestes Ausländisches Weingut“ Modra 2006

DER SALONSIEGER 2006/2007

Nie zuvor hatte ein „Landessiegerwein“ auch gleichzeitig den „Bundesweitertitel“ erreicht.

Beim härtesten Wettkampf von über 7000 Weinen ging unser „Bienenfresser“ 2005 als klarer SALON-Sieger hervor. Anlässlich einer feierlichen Zeremonie im Marmorsaal von Schloß Belvedere wurde Hans Pitnauer das Sieger Diplom von Minister Josef Pröll überreicht. Im geschichtsträchtigen Marmorsaal wurde einst unser Staatsvertrag unterzeichnet. Der neue ÖWM Chef Willi Klinger wollte einmal an einem besonderen Ort die absolut besten Österreichischen Weine ehren.

Umweltminister Josef Pröll,
Bundeswinzerkönigin Liane
Blauensteiner,
Sieger Hans Pitnauer



LANDESSIEGER 2005/2006/2007

Einen besonderen Erfolg konnten unsere Weine verbuchen. Bereits zum dritten male in Serie konnte unser Weingut einen Landessieger stellen. Es ist eine Seltenheit wenn es ein Weingut drei mal in Folge zum Landessieger schafft.



Hans Pitnauer, frisch gekürter Landessieger,
Abt von Stift Herzogenburg, Prälat Mag. Maximilian Fürnsinn,
Botschafter des niederösterreichischen Weines,
Alle NÖ. Winzerköniginnen.

DIE SCHÖNSTEN AUSZEICHNUNGEN 07

DIE SCHÖNSTEN AUSZEICHNUNGEN DIE MAN SICH VORSTELLEN KANN, SIND JENE DIE EINEM DIE EIGENEN KUNDEN VERLEIHEN! AUSVERKAUFT ZU SEIN IST EINE SOLCHE, FOLGENDE WEINE SIND BEREITS AUSVERKAUFT. DIE FOLGEJAHRGÄNGE DIESER DREI WEINE GIBT ES AB FEBRUAR 2008

Grüner Veltliner 2006/

Sorte: 100% Grüner Veltliner
Herkunft: Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich
Lage: Hagelsberg
Boden: Gute Humusaufgabe auf Löss-Unterboden
Ernte: Selektionierte Handlese, Anfang Oktober 2006
Ausbau: Gezügelter Vergärung im Stahltank.
Analyse: Alk. 13 Vol.%, Zucker 1,8 g/L, Säure 6,2 g/L
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.
Speiseempfehlung: Alles Geflügel, Spargel, Pasteten, Meeresfrüchte, Aal, geräucherter Fisch, Muscheln, Nudeln, Terrinen, Herings-, Geflügel- und Muschelsalat mit und ohne Mayonnaise, gekochter Schinken, kalte gekochte Fleischspeisen, Heurigenbuffet, Innereien, Pizza, Hart-, Rotschmier-, Schmelz- und Streichkäse.

Sauvignon Blanc 2006/

Sorte: 100% Sauvignon Blanc
Herkunft: Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich;
Lage: Bilderspitz (Einzellage zwischen Bärnreiser und Hagelsberg), sanft gegen Süd-Osten geneigt, dadurch hat die heiße Nachmittagssonne keine allzu große Hitze wie auf einem reinen Südhang. Ideal für Weißwein
Boden: Leichte Humusaufgabe auf Löss-Unterboden
Ernte: Selektionierte Handlese, Anfang Oktober 2006
Ausbau: Gezügelter Vergärung im Stahltank.
Analyse: Alk. 12,5 Vol.%, Zucker 1,5 g/L, Säure 6,6 g/L
Beschreibung: Feine Stachelbeeren und Holundernase, weiße Ribisel und Zitronenschalen, reif und elegant, sehr fruchtbetont, duftig, jugendliche Textur, schöne Würze, charmantes Finale, pikant und animierend.
Speiseempfehlung: Alles Geflügel, Spargel, Pasteten, Hummer und Langusten, Meeresfrüchte gegrillt oder gebacken, Aal, geräucherter Fisch, Muscheln, Nudeln, Terrinen, Herings-, Geflügel- und Muschelsalat mit und ohne Mayonnaise...

Gelber Muskateller 2006/

Sorte: 100% Gelber Muskateller
Herkunft: Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich
Lage: Hagelsberg
Boden: Gute Humusaufgabe auf Löss-Unterboden
Ernte: Selektionierte Handlese, Anfang Oktober 2006
Ausbau: Gezügelter Vergärung im Stahltank.
Analyse: Alk. 12,5 Vol.%, Zucker 2,5 g/L, Säure 7,2 g/L
Beschreibung: Intensive Fruchtnase, Holunderblüten, fruchtbetont und sehr präsent, balanciert und angenehm fleischig am Gaumen mit feiner Säure und überreifer Frucht. Im Abgang reife Weingarten-Pfirsiche mit pikantem Trinkfluss. Ein idealer Wein für heiße Tage.
Speiseempfehlung: Alles Geflügel, Spargel, Pasteten, Meeresfrüchte, Aal, geräucherter Fisch, Muscheln, Nudeln, Terrinen, Herings-, Geflügel- und Muschelsalat mit und ohne Mayonnaise, gekochter Schinken, kalte gekochte Fleischspeisen, Heurigenbuffet, Innereien.



FAMILIEN- WEINGESCHICHTEN

07 AUS GÖTTLESBRUNN/CARNUNTUM

NEUES VOM WEINGUT FAMILIE PITNAUER.
ÜBER FESTE
UND ANDERE FEIERLICHKEITEN:



WENN ES WAHR IST, dass das erste Hundejahr einfach und die weiteren Hundejahre siebenfach zählen, dann gibt es noch zwei runde Jubiläen zu verkünden.

Hans
Pitnauer
und Irisch
Setter
Hündin
Astra
beide 50.

NEW GENERATION.
SEIT MAI IST JOHANNES
PITNAUER IN UNSEREM WEINGUT EIN
UNVERZICHTBARER
MITARBEITER GEWORDEN.

Vorher absolvierte er die Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Nach erfolgreicher Matura ging es gleich zum Bundesheer wobei der Großteil des Wehrdienstes ebenfalls in Klosterneuburg geleistet wurde. Während seiner önologischen Ausbildung wurden bei Hans und Anita Pitnauer (Gols) sowie bei Gernot und Heike Heinrich drei Praxisblocks absolviert.

Nochmals herzlichen Dank an dieser Stelle für die lehrreichen Monate und die freundliche Aufnahme.



Bei seiner Diplomarbeit setzte sich Johannes intensiv mit der Polarisation bei Rotweinen auseinander. Ein Auszug daraus ist in „Der Winzer“ 11/2007 nachzulesen. Jetzt heißt es sich im eigenen Familienbetrieb zu profilieren, neue Ideen auszuprobieren und natürlich überall kräftig anzupacken. Sein erster Wein lagert schon in den Barriques.

Johannes Pitnauer



Franz,
Hans
und
Johannes
Pitnauer

AM 22. SEPTEMBER FEIERTE
FRANZ PITNAUER SEINEN 80. GEBURTSTAG.
Die gesamte Familie sowie Ortspfarrer
Mag. Paul Gnat, Bürgermeister ÖKR Walter Glatzer
und Abordnungen von Bezirksfeuerwehrkommando
Bruck an der Leitha, Kameradschaftsbund Göttles-
brunn und Absolventenverband Gumpldskirchen
feierten ausgiebig den runden Geburtstag.
Der Musikverein Göttlesbrunn-Arbesthal überraschte
mit einem Ständchen.

DIE GESCHICHTE DER FAMILIE PITNAUER

Urkundlich belegt.

AUS DER ZEIT DES
30-JÄHRIGEN KRIEGES, GENAU
GESAGT 1632

GIBT ES EINE EINTRAGUNG IN
DER PFARRCHRONIK IN
STIXNEUSIEDL DIE LAUET;
„DIE PITTENAUER S GEHÖREN
NACH WIEN VOR DIE REGIERUNG ZITIERT,
DENN SIE GEHEN IN
DER FASTENZEIT ZUM TANZEN ÜBER DIE
LEITHA
UND NEHMEN DIE
KINDER MIT“.

AUS DIESER ZEIT STAMMEN
SICHER AUCH DIE GOLSER
PITNAUER, DIE SICH HEUTE
NOCH MIT DOPPEL „T“ SCHREIBEN
IM JAHRE 1852

EHELICHTE
EIN PITTENAUER AUS
STIXNEUSIEDL EINE
GÖTTLESBRUNNERIN.
SEITHER GIBT ES IN
GÖTTLESBRUNN UNSERE
FAMILIE.

Wir besitzen noch alte
Urkunden die von der damaligen
Schreibweise zeugen.

VER- ANSTALTUNGEN/ TERMINE

07/08

LEOPOLDIGANG,
Tag der offenen Kellertür in
Göttlesbrunn
17. und 18. November 2007,
14-20 Uhr,

IFE FOODAPEST
20-22. November 2007
Hungexpo Budapest Fair Centre
Lebensmittelmesse

PRO WEIN
16.-18. März 2008
Düsseldorf

JUNGWEINSCHNUPPERN
29.-30. März 2008
Tag der offenen Kellertür in Göttlesbrunn

VIE VINUM
31. Mai- 2. Juni
Hofburg Wien

CARNUNTUM EXPERIENCE
22.-31. August 2008
Ca. 50 Veranstaltungen im
Weinbaugebiet Carnuntum

LEOPOLDIGANG
15.-16. November 2008
Tag der offenen Kellertür in Göttlesbrunn

WEINVERKOSTUNG
Jeden Samstag von 13-17 Uhr
Telefonische Anmeldung während der Woche
02162-8249

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

Carmen La Rousse/ Pitnauer Brut

Dieser neue Sekt, nach der Methode
traditionell hergestellt, ist ein wahres Erlebnis
und sollte unbedingt probiert werden.



UNSER WINZERSEKT.
Seit über 15 Jahren erfreut unser
Winzersekt „Carmen La Rousse“ die
Gaumen unserer anspruchsvollen
Kunden und ist aus unserem Sortiment
nicht mehr wegzudenken.
Im Sommer 2006 hatten wir die
prickelnde Idee einen zweiten, neuen
Sekt, aus einer besonders duftigen, fruch-
tigen Sorte zu machen.
So kelterten wir dann im Herbst einen
Sektgrundwein aus Muskat Ottonel,
der dann nach der Flaschengärung, auf
der Hefe zu einer wahren Fruchtbombe
heran reifte.

WEINVERKOSTUNG

Jeden Samstag von 13-17 Uhr
Telefonische Anmeldung während der Woche
02162-8249

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
E-Mail: weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com

IMPRESSUM:
Hans
Pitnauer
Weinbergstraße 6
2464
Göttlesbrunn

Gestaltung: Halle34
www.halle34.com

Druck & Versand: Angerer & Göschl