

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS GÖTTLESBRUNN UND
aller
WELT.



1.)
STROHWEIN

Die
Klosterneuburger
Mostwaage

2.)
UMBAU

Das alte Presshaus,
neu

3.)
DER QR CODE

Neue
Technologie

Der Bienenfresser®

25 JAHRE ZWEIGELT BÄRNREISER

DER JAHRGANG 2011

von Hans Pitnauer

Ich kann mich nur wiederholen: „Es gibt keinen Jahrgang zweimal“. Mein alter Spruch. Diesmal ist es die 39. Weinlese, die ich mitgemacht habe und es war ein schönes Jahr, es war ein sehr schönes Jahr. Man kann es eigentlich nicht oft genug sagen. Dabei sah es bis zur Jahreshälfte ganz anders aus. Nach einem nicht allzu frühen Austrieb und einigen warmen Tagen kam aufgrund einer Kaltfront das Rebwachstum etwas ins Stocken. Auch hatten wir einige heiße Tage im Juni denen dann eine kurz andauernde, kühle und feuchte Zeit folgte (siehe Tabelle unten). Die Aufgabe des Julis wäre es, die Trauben in Sonne zu ertränken, doch es war oft gerade mal 15°C warm. Reben und Trauben sind langsam gewachsen und zeigten dennoch keinen Stress. Ab Anfang August begann ein wunderschöner, heißer Spätsommer, der nahtlos in einen herrlichen Frühherbst überging. Die Reife war sehr schön und es blieb trocken. Wir konnten auserlesene Zucker- und Säureentwicklung beobachten und schließlich auch gut strukturierte Trauben bei herrlichstem Lesewetter ernten.



Foto: Shutterstock



ZWEIGELT
Die relativ 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 21 ha großen Weingut sind 57% mit dieser edlen Traube bepflanzt, was unseren Schwerpunkt und die Liebe zur Sorte leicht erkennen lässt.

Im Jahr 1986 haben wir beschlossen, unseren ersten Markenwein zu kreieren. Von der Idee des „Bienenfresser“ sind wir nicht mehr los gekommen. Damals lebten 27 Brutpaare in Göttlesbrunn. Ornithologen und Journalisten aus ganz Europa kamen angereist, um diesen seltenen Vogel zu studieren, zu filmen und zu fotografieren. Das Vorkommen des exotischen Vogels „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 und auf unser bevorzugtes Klima hinweisen. Im Laufe der Jahre wurde der „Bienenfresser“ mit vielen begehrten Awards, Goldmedaillen und Titeln im In- und im Ausland ausgezeichnet und erreichte 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 guten Ruf gerecht bleiben. Mit der Ernte 2010 ist nun der 25. Jahrgang „Bienenfresser“ in den Verkauf gekommen.

Temperatur-Tabelle Göttlesbrunn

Temperatur	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
März	8,5	7,6	13,5	11,2	7,6	10,6	12,4
April	16,8	16,8	21,2	17,4	21,0	16,4	21,0
Mai	21,5	20,5	24,1	23,6	21,5	19,6	23,3
Juni	24,2	24,9	29,2	26,8	22,6	25,6	29,1
Juli	25,7	31,0	30,1	25,6	27,9	29,7	24,7
August	22,4	23,0	28,6	26,1	27,1	26,1	21,7
September	21,2	25,3	18,85	19,1	23,1	20,8	22,7
Durchschnitt	20,04	21,30	23,65	21,41	21,54	21,25	22,1

Niederschlags-Tabelle Göttlesbrunn

Niederschläge	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Jänner	37,7	53,7	40,8	31,6	53,0	39,2	39,7
Februar	79,8	34,0	43,1	8,2	79,4	12,1	5,5
März	19,8	52,5	92,9	49,5	97,4	11,9	46,6
April	34,5	85,2	0,2	28,5	3,9	94,6	50,6
Mai	54,0	66,6	65,7	34,1	54,4	104,6	59,5
Juni	22,9	85,6	46,7	163,8	158,1	89,3	84,7
Juli	105,2	34,6	58,8	143,2	44,9	73,5	72,9
August	128,8	221,9	64,9	47,3	45,2	149,2	84,4
September	39,4	4,6	161,5	60,6	25,1	102,1	30,9
Summe Jän.-Sept.	522,1	638,7	654,5	566,8	561,4	676,5	474,8



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 ist das Weingut Pitnauer das meistprämierte des Gebiets. 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 Kabinett



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-, Apfelduft, der ankündigt, was sich am Gaumen dann auch angenehm fortsetzt, gute Balance; milde, elegante Säurestruktur, florales Finish.

03

Sauvignon Blanc Bilderspitz



Herkunft & Lage:

Bilderspitz
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Feine Stachelbeeren- und Holundernase, weiße Ribisel und Zitronenschalen, reif und elegant, sehr fruchtbetont, duftig, jugendliche Textur, schöne Würze, charmantes Finale, pikant und animierend.

05

Cabernet Franc Reserve



Herkunft & Lage:

Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 24 Monate neue 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.

07

Franz Josef Cuvée



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, noblen Finish.

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 Apfel, Anklänge von Bananen, straff und leicht pikant; angenehmer Abgang mit nicht allzu hoher Säure, jedoch angenehm belebend.

04

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 Weingarten-Pfirsiche mit pikantem Trinkfluss.

06

Pegasos Syrah



Herkunft & Lage: Bärreiser, Neuberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques.

Beschreibung: Dunkel-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.

08

Quo Vadis Merlot



Herkunft & Lage:

Bärreiser, 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 anschnittsam.



09

Bienenfresser Zweigelt Bärnreiser



Herkunft & Lage: Bärnreiser
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 anschniegsam,
gut strukturierte Tannine. Reif und saftig
bis zum langen, milden Abgang.

10

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.

11

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.

12

Pitnauer Brut



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, fruchtigen Sorte zu machen.
Seither keltern wir jeden Herbst einen
Sektgrundwein aus Muskat Ottonel, der
dann nach der Flaschengärung auf der Hefe
zu einer wahren Fruchtbombe heranreift.



DER QR-CODE

Mitte der 90er Jahre wurde in der japanischen Automobilproduktion dieser Code entwickelt. Q steht für Quick und R für Response, was soviel wie schnelle Antwort bedeuten soll. Mit einem kostenlosen App können Sie einen Reader (z.B. i-nigma) auf einem entsprechenden Handy installieren. Danach ist es sehr leicht, jeden QR-Code zu entschlüsseln. Diese Information kann entweder als Textnachricht hinterlegt sein oder ein Link zu einer Internetseite, zu der Sie gleich weitergeleitet werden. Auch wir nutzen diese technologische Möglichkeit, um Ihnen noch mehr Informationen zu dem Wein, den sie vor sich haben, zu bieten. Sie finden bei einigen unserer Weine auf dem Rückenetikett den QR-Code, der Sie zu einer Seite unserer Homepage weiterleitet, die eine detaillierte Weinbeschreibung zu der Flasche in Ihrer Hand enthält. Technologie und Tradition müssen sich nicht gegenseitig ausschließen, es kommt nur darauf an, wie man damit umgeht.

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE 2012

JUNGWEINSCHNUPPERN
14. und 15. April 2012
Tag der offenen Kellertür in den
Göttlesbrunner Weingütern
www.diewinzergoettlesbrunn.at

CARNUNTUM EXPERIENCE
17. August bis 2. September 2012
www.carnuntum-experience.com

LEOPOLDIGANG
17. und 18. November 2012
Tag der offenen Kellertür in den
Göttlesbrunner Weingütern
www.diewinzergoettlesbrunn.at

WEINVERKAUF/ÖFFNUNGSZEITEN
Unser Ab-Hof Verkauf ist für Sie jeden
Samstag von 13:00–17:00 Uhr geöffnet.
Mo bis Fr 8:00–12:00 und 13:00–17:00
bitten wir höflichst um Voranmeldung:
Telefonisch: +43-2162-8249
oder per E-mail: weingut@pitnauer.com
Vielen Dank für Ihr Verständnis

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

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

Das alte Presshaus NEU

Gerade rechtzeitig zur Weinlese ist unser Presshausumbau fertig geworden. Wir haben dieses Jahr in die Produktion investiert, sind damit noch schlagkräftiger geworden und können somit einige Rotweine länger auf der Maische liegen lassen. Durch die erhöhte Lagerkapazität gewinnen wir auch mehr Spielraum für die Weinreife und den Weinausbau. Eine neue Sortieranlage für die gerebelten Trauben und die gezielte Abtrennung des Vorsaftes sind weitere Errungenschaften in unserem Presshaus. Auch eine neue und übersichtlichere Temperaturkontrolle für unsere Gärtanks dürfen wir seit Oktober unser Eigen nennen.

WIR DANKEN AN
DIESER STELLE
ALLEN UNSEREN
FLEISSIGEN
HELFERN DER
DIESJÄHRIGEN
WEINLESE!



FORHIER

NACHHER





STROHWEIN

*MITTE DER NEUNZIGER JAHRE HATTEN WIR DIE IDEE, EINEN SÜSSWEIN ZU KELTERN.
WIR ENTSCLOSSEN UNS 1997 FÜR EINEN STROHWEIN AUS DEM GELBEN MUSKATELLER.*



Es war wie ein kleines Abenteuer, denn mit Süßweinproduktion hatten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine Erfahrungen gesammelt. Die gesetzlich festgesetzte Mindestgradation für die Produktion von Strohwein beträgt 25° KMW (Klosterneuburger Mostwaage). Unsere Freude war sehr groß, als wir 30° KMW messen konnten. Der Erfolg blieb nicht aus und wir bekamen großes Lob von Kunden, Freunden und auch aus der Fachpresse. Von Gault Millau erhielten wir damals 3 Trauben für die hervorragende Qualität, was für uns eine große Anerkennung war. Mit diesem ersten Erfolg mit Prädikatswein im Gepäck war unser Vorsatz – mindestens einen Süßwein pro Jahrzehnt zu erzeugen – geboren.

Doch wie so oft kam es anders als erwartet. Die feuchte Witterung im Herbst 1998 (nur ein Jahr später) bescherte uns einen 100%igen Botrytisbefall (=Pilzinfektion mit Botrytis cineria, die auch „Edelfäule“ genannt wird) auf unserer Lage Neuberg, wo wir damals einen Welschriesling sitzen hatten. Wir nützten die Chance, und konnten eine Trockenbeerenauslese (gesetzlich min. 30° KMW) mit 33° KMW ernten. In den vergangenen Jahren dachten wir immer wieder daran, einen neuen Prädikatswein zu keltern. Am meisten reizte uns die Idee eines neuen Strohweins, aber die letzten Jahre waren oft nicht optimal, denn dafür ist ein überaus gesundes

Traubenmaterial zu verwenden. Zudem hatten wir oft zeittechnisch keinen Spielraum. Dann kam das Jahr 2011 und wir nutzten die Gelegenheit. Der herrlich trockene Spätsommer bescherte uns optimale Bedingungen, einen neuen Strohwein zu ernten. Am 16. September 2011 war es endlich soweit. Mit Grundstücksnummer, Sorte und Grundstücksgröße machte ich mich auf den Weg zum Gemeindeamt und meldete eine „besondere Lesart“ an. Diese Anmeldung hat am Tag der Lese vor 9 Uhr beim zuständigen Gemeindeamt zu erfolgen. Die Gemeinde gibt die Meldung weiter an die zuständige Bundeskellereinspektion, welche dann auch am selben Tag, nach Beendigung der Ernte, unsere frischen, umsichtig geernteten, herrlichen Trauben in Augenschein nahm. Trauben für die Strohwein-Produktion müssen mindestens drei Monate auf Stroh

oder Schilf gelagert worden sein und eine Mindestgradation von 25° KMW erreichen. Voraussichtlich werden wir die Trauben im Frühjahr 2012 abpressen, um dann, nach geduldigem Warten, daraus unser flüssiges Gold zu gewinnen. Danach erfolgt die langsame Vergärung dieses konzentrierten Traubensaftes und dessen Reifung. Bis zur ersten Kostprobe wird es noch dauern, aber wir freuen uns schon heute darauf. Unser neuer Strohwein wird voraussichtlich ab Herbst 2012 erhältlich sein.



DIE KLOSTERNEUBURGER MOSTWAAGE

Die vielfach angesprochenen Grade Klosterneuburger Mostwaage wurden 1861 von Freiherrn August Wilhelm von Babo, dem ersten Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg, entwickelt. Diese Skala gibt den Zuckergehalt in Most in Gewichtsprozenten an.

EMPFEHLENSWERTE AUSFLUGSZIELE:

IN HAINBURG:
Braunsberg – die Aussicht an einem schönen Tag ist unvergesslich

IN BAD DEUTSCH-ALTENBURG:
Museum Carnuntum

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

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

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

WEINVERKAUF/ÖFFNUNGSZEITEN

Jeden Samstag von 13–17 Uhr

Wochentags bitten wir um Voranmeldung unter 02162-8249 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
Fax: +43-2162-8249-17
E-Mail: weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com

IMPRESSUM:

Hans
Pitnauer
Weinbergstraße 6
2464
Göttlesbrunn

Druck & Versand:
Druckerei Berger, Horn

„Vervielfältigung und Nachdruck, auch auszugsweise nur mit schriftlicher Genehmigung von Weingut Pitnauer“