

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS GÖTTLESBRUNN
und aller
WELT



1.)
ROSÉ BRUT RESERVE

*Merlot, Cabernet Sauvignon
und Zweigelt*

2.)
DER BIENENFRESSER

*30. Jahrgang
jetzt im Verkauf*

3.)
WEIN KOSTEN

*Vom 5- zum
100-Punkte-System*

4.)
WEINGÄRTEN

*Rieden, Sorten,
Quadratmeter*

5.)
WER DAHINTER STEHT

*Die
Pitnauers*

Rosé Brut RESERVE

DER FRUCHTIGE GESELLE
BESTEHT AUS DEN SORTEN
MERLOT, CABERNET SAUVI-
GNON UND ZUM GRÖSSTEN
TEIL AUS ZWEIFELT.

Durch die Vergärung in der Flasche ist eine sehr feine, natürliche Kohlensäure entstanden, die sich beim Trinkgenuss als sehr anregend und bekömmlich darstellt. Die Dosage wurde von Johannes und Hans Pitnauer sorgfältig ausgekostet und so entstand ein nobel-ausbalancierter Sekt. Aufgrund der über 18 Monate langen Lagerung des vergorenen Weines auf der Hefe in der Flasche darf die Bezeichnung Reserve verwendet werden.

Nach europäischem Recht sind Herkünfte geschützt. So darf fassgereifter Branntwein nicht einfach als Cognac und Flaschengärsekt nicht einfach als Champagner verkauft werden, sofern diese nicht aus diesen Gebieten stammen. Mit der gesetzlichen Bezeichnung Österreichischer Sekt G.U. wird auch die Herkunft unseres Sektes (Carnuntum, Österreich) gezeigt und geschützt.

Sekt passt als Getränk zu fast allen Gelegenheiten und mehr Speisen, als man annehmen würde. So wird etwa auch ein frisch gebackenes Wiener Schnitzel zum glamourösen Königsmahl.

Ausbau: Flaschengärung, aus den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und hauptsächlich Zweigelt.
Beschreibung: Schöne lachsfarbene Rosatöne bis hin zu zartem Rubinrot. Attraktive Aromen von Schwarzkirschen, Waldfrüchten und der Frische von Erdbeeren und Himbeeren. Gehaltvolle, eingebundene Struktur mit angenehmer, belebender Säure. Zeigt schöne Eleganz, sehr liebevoll Balance mit roten Früchten im Finish.



6.)
DER
JAHRGANG
2016

Für unsere Rebstöcke begann das Jahr 2016 mit einem eher zeitigen Austrieb und bald zeigte sich ein kurzer Vegetationsvorsprung. Doch es sollte bald anders kommen. In der letzten Aprilwoche gab es von Süden her eine Strömung mit polarer Kaltluft, die zu massiven Schäden in unseren Weingärten führte. Wir prognostizierten einen Frostschaden von über 60%, was sich bei der Ernte im Herbst leider auch bewahrheitete. Das ganze Jahr über wurde das Klima mit Kälte und Regen immer rebenfeindlicher. Trotz einiger kurzer Wärmeperioden blieben die Nächte eher kühl. Sehr spät mussten wir daher annehmen, dass der Jahrgang 2016 kein überdurchschnittlicher sein wird. Umso erfreulicher waren die meteorologischen Entwicklungen im September.

„IN UNSEREM WEIN-
GUT STEHT IMMER
DIE QUALITÄT ÜBER
DER QUANTITÄT.“

Der wunderschöne Spätherbst mit einer mehr als nur zufriedenstellenden Witterung brachte uns große Freude. Diese lange, niederschlagsfreie, trockene Periode hat dem Jahrgang zu einer herrlichen Reife verholfen. Die ersten Messungen der Trauben zeigten einen unerwartet hohen Zuckergehalt, was uns sehr überraschte. Der Geschmack war aber noch nicht so harmonisch wie sonst um diese Jahreszeit. Die kühlen Nächte hatten die Säure etwas kerniger ausfallen lassen. Jetzt war Vorsicht geboten: ein höherer Zuckergehalt mit einer etwas hinterherhinkenden physiologischen Reife. Es war an der Zeit für erhöhte Alarmbereitschaft und ein Wetter-Roulette mit besonders hohem Einsatz. Denn mit hohem Zuckergehalt können die Trauben bei feuchter Witterung leicht von Edelfäule befallen werden, was bei der Rotweinproduktion sehr zu Lasten der Qualität führen kann. Mit dem trockenen, warmen September konnte aber nun doch die physiologische Reife erreicht werden und wir freuen uns über einen herrlichen Jahrgang 2016. Allerdings war die Erntemenge durch den Spätfrost im Frühjahr sehr in Mitleidenschaft gezogen worden. Das berührt uns aber nicht so stark, denn in unserem Weingut steht immer die Qualität über der Quantität, und wir hatten schon schlimmere Jahre erlebt. Es wurde ein herrlicher Jahrgang geerntet. Unserer Meinung nach werden die Kenner, auch wenn es 10 Jahre dauern wird, den gut strukturierten 2016er über den herrlichen Jahrgang 2015 stellen, ähnlich der Jahre 2004 und 2003. Somit möchte ich wieder einmal sagen: „Es gibt keinen Jahrgang zweimal.“ Wein machen ist reine Gefühlssache und kann nicht nach Rezept erfolgen.



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:

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 Vanillaroma. 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.



30 JAHRE BIENENFRESSER

Nun kommt der 30. Jahrgang des „Bienenfresser“ in den Verkauf. Eine Horizontalverkostung der 30 Jahrgänge wurde bereits mit Fachleuten im kleinen Kreis durchgeführt. Alle waren von der Qualität der Weine begeistert. Natürlich haben nicht alle Weine die Jahrzehnte gut überstanden. Fast alle Jahrgänge sind noch gut trinkbar, einige sogar in Topform. Es wird im Jahr 2017 einige Verkostungen und Feierlichkeiten geben. Die genauen Termine werden auf unserer Homepage zu sehen sein. Sie können sich für die verschiedenen Veranstaltungen anmelden und einige der alten „Bienenfresser“ mit uns verkosten und genießen.

ÜBERS WEINKOSTEN Vom 5- zum 100-Punkte-System

Es gibt unendlich viele Vorlieben für Geschmack und Sensorik. Als Weinbauer hat man mit allen möglichen Liebhabern zu tun. Da gibt es sensationelle Koster, einige die gut verkosten, aber es sich nicht zu sagen trauen, und manche, welche zu schnelle Schlüsse ziehen. Heutzutage sind die Weinkonsumenten schon sehr gut geschult und haben eine genaue Vorstellung davon, was ihnen gefällt. Geschmäcker und Ohrfeigen sind bekanntlich verschieden. Darüber kann und sollte man auch diskutieren, wobei Qualität eigentlich ganz etwas anderes ist. Um über einen Wein ein verständnisvolles Urteil abzugeben, wurden Verkostungskriterien etabliert. Bewährt hat sich das 20-Punkte-System. Doch immer mehr Verkoster neigen zur 100-Punkte-Bewertung. Das heißt nicht etwa, dass man fünfmal so gut kosten können muss, sondern es handelt sich dabei nur um eine andere Art, den Wein zu bewerten. Im Prinzip kann man auch mit einem Schulnotensystem von 1 bis 5 sehr brauchbare Ergebnisse erzielen. Ich empfehle gerne jedem, der mehr übers Kosten lernen will, das einfache Schulnotenprinzip. Wenn Sie sich die möglichen Benotungen anschauen, werden Sie sicher einen Aha-Effekt verspüren. Zum Beispiel gibt es eine 2. Man könnte aber auch mit „2+“ oder „2-“ und, wenn's weniger mundet, mit „2-3“ bewerten. Den römischen Einser sollte man sehr selten vergeben, man vergibt auch nicht 20 oder 100 Punkte. Diese Topbewertung darf man nur ganz selten bis nie vergeben. Ich habe es selbst erlebt, dass nach einer Höchstnote 20 ein etwas besserer Wein gekommen ist, da steht man dann irgendwie an. Überhaupt spielt sich im 20-Punkte-System alles zwischen 13 und 20 Punkten ab. 13 Punkte ist nicht wirklich gut, darunter liegen eher fehlerhafte Weine, die man besser mit einem „Ex“ ausscheiden sollte. Das 100-Punkte-System ist genauso leicht zu verwenden wie das Schulnotensystem. Natürlich merkt man sich nicht alle Punkte, die wofür und wie viel zu vergeben sind, aber ich möchte hier eine Durchschnitts-Punktevergabe aufschreiben. Grundsätzlich sind Aussehen und Farbe ein Kriterium, es sind aber auch einige andere Faktoren und Eindrücke zu berücksichtigen und zu bewerten.

AUSSEHEN (max. 15 Punkte)

Für die Klarheit sind 1 bis 5 Punkte zu vergeben. Die meisten Weine sind klar und so gibt es bei mir oft die Höchstnote für die Klarheit.

Bei der Farbe des Weines kann man schon mit 10% der zu vergebenden Punkte bewerten. Hier gibt es 2, 4, 6, 8 oder 10 Punkte zu vergeben.

DER DUFT (max. 30 Punkte)

Für die Intensität der Nase gibt es 2, 4, 6, 7 oder 8 Punkte, für die Sortentypizität sind 2, 3, 4, 5 oder 6 Punkte zu vergeben, für die Qualität des Duftes gibt es 8, 10, 12, 14 oder 16 Punkte.

DER GESCHMACK (max. 44 Punkte)

Für Intensität 2, 4, 6, 7 oder 8 Punkte,

für die Sortentypizität 2, 3, 4, 5 oder 6 Punkte,

für die Qualität des Geschmacks vergibt man 10, 13, 16, 19 oder 22 Punkte,

für die Persistenz (Anhaltevermögen am Gaumen) gibt es 4, 5, 6, 7 oder 8 Punkte.

GESAMTEINDRUCK (max. 11 Punkte) 7, 8, 9, 10 oder 11 Punkte

Mit diesen Parametern und Punkten, in einer Tabelle richtig eingetragen, kann auch ein Laie ganz gute Ergebnisse beim Verkosten erreichen. Er sollte jedoch schon Praxis mitbringen. Aber irgendwie hat sich jeder Weinkoster Wissen angeeignet und hat auch jeder große Weinverkoster angefangen, mit großer Wahrscheinlichkeit auch etwas holprig.

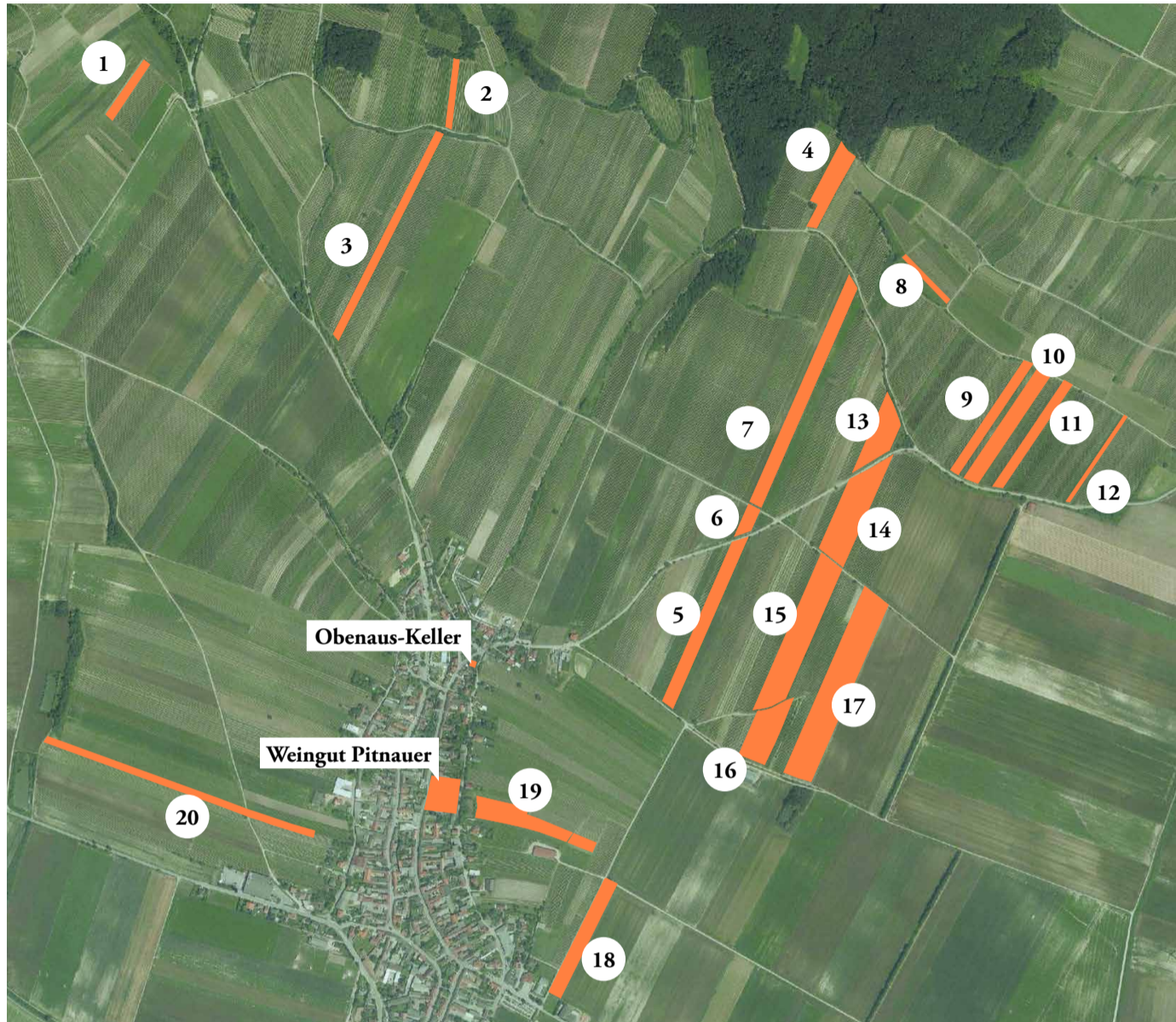
Das 100-Punkte-Verkostungsbewertungsblatt finden Sie auf www.pitnauer.com im Downloadbereich.

Am wichtigsten jedoch – und das ist eine universelle Regel – läuft alles auf eine einzige Frage hinaus: Bereitet mir der Inhalt des Glases Freude? Und wenn die Antwort darauf ein deftiges „Ja“ ist, dann haben wir unsere Arbeit gut gemacht.



UNSERE WEINGÄRTEN 2016

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.