



Im Jahr 1985 wurde der elterliche Betrieb (die Nittnaus sind nachweislich seit 1684 Winzer in Gols) von Anita und Hans übernommen, 2006 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt.

Inklusive einiger kleiner Bio-
traubenproduzenten arbeitet der Betrieb mit rund 40 ha, der Rotweanteil beträgt zurzeit ca. 90%, die Hauptsorte ist der Blaufränkisch, gefolgt von Zweigelt, Merlot und St. Laurent. Die Weißweinsorten sind Weißburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner.

Die Rebfläche umfasst den Nordrand des Neusiedlersees, die Südwesthänge an der flachen Ostseite um Gols bestehen aus sandigem Lehm, etwas Löss mit teilweisem Kieselanteil. An der Westseite befindet sich das Leithagebirge, die letzten Ausläufer der Alpen, mit seinen südöstlichen ausgerichteten Hängen und den charakteristischen Kalk- und Schieferböden.

Bringt die Ostseite eher fülligere, rundere Weine hervor (Merlot, Zweigelt, Weißburgunder), besticht der Leithaberg mit Eleganz und Finesse (Blaufränkisch, Chardonnay). Manches Terroir hat



unserer Überzeugung nach (wenn das Alter der Rebfläche stimmt) das Format zur Weltklasse — wir sind mit einigen Kollegen dabei, dieses Potenzial zum Ausdruck zu bringen.

Das Klima am Neusiedlersee ist pannonisch, das heißt kontinental mit wenig Niederschlägen (400-500 mm). Die Winter sind unterschiedlich, können aber für kurze Zeit sehr kalt sein, Schnee gibt es

wenig. Viel Wind im Frühling, ein heißer, trockener Sommer und (meist) ein schöner, warmer Herbst sind typisch für die Region.

Im Keller wird sehr schonend gearbeitet, seit der Hinwendung zur Biodynamie noch mehr. Keine Reinzuchthefen, Enzyme, keine Zusätze aller Art, während des Weinausbaus keine Filtration, meist lange Lagerung auf der Hefe ohne Abzug, die Topweine ohne Filtration auf die Flasche sind bei uns üblich. Schwefel wird so niedrig wie möglich gehalten, einige Weine ungeschwefelt abgefüllt. Die Weißweine reichen von klassischfruchtig bis schalenvergorene Naturel-Wines, die Rotweine werden im Holz, aber in keine neuen Barriques ausgebaut und bleiben in der Regel lange auf der Hefe.

Der Betrieb exportiert in 10 Länder, natürlich auch in Deutschland, der bedeutendste Importeur für die Gastronomie ist VINATU-REL.

www.nittnaus.at

