



Producteur : Weingut Pittnauer

SAQ (CCNP) : 12677115

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 22.30 \$

Appellation : Österreich

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Basse-Autriche

Nom du propriétaire : Pittnauer

Géologie du sol : Du sable, de l'argile et un peu de craie

Encépagement : Zweifelt (100%)

Vinification : Vendanges manuelles, vinification naturelle sur les levures indigènes en cuves inox

Élevage : Plusieurs mois sur lies dans de grands fûts de plusieurs vins (neutres)

Aspect visuel : Grenat rubis

Aspect gustatif : Un Zweifelt puissant et de l'énergie. La tendance à l'opulence est atténuée par un profil d'acidité fin et quelques tanin. La texture charnue est toujours concentrée, franche et ciblée

Aspect olfactif : nez fruité foncé, terreux et épicé. Cerises noires accompagnent des notes de griottes bien mûres et des notes de sous-bois

Conservation : 2 à 3 ans

Le domaine :

C'est à 18 ans que Gerhard Pittnauer se vit donner les rênes de la propriété en familiale, à la suite du décès inattendu de son père. Propulsé dans le monde adulte, il dû se former lui-même à faire du vin et trouver par quel angle aborder le métier imposé.

C'est en s'ouvrant aux vins du monde qu'il a compris le caractère unique des cépages locaux - zweifelt, blaufränkisch et Saint-Laurent - ainsi que ce terroir qui permet de faire des vins digestes, polyvalents et peu alcoolisés. Tout le travail y est manuel, du compost à la taille en passant par la récolte, sans calendrier ni doctrine. Les vins, vivants et pleins de caractère, sont fermentés naturellement et les élevages faits sans bois neuf.

Désormais considéré comme un avant-gardiste dans son pays, Gerhard Pittnauer a su, avec observation et instinct, trouver sa voie et la paver pour les générations suivantes.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit*, Mar 2025

Rouge. Domaine biodynamique autrichien, situé dans le Burgenland. Membres de Pannobile, avec Heinrich et Judith Beck, notamment, ils ont grandement aidé à la réputation qu'a gagné la région au cours des 30 dernières années. J'ai toujours été surpris par le plaisir qu'offrent leurs cuvées d'entrée de gamme.

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, Sep 2022

Rouge. Domaine biodynamique autrichien, situé dans le Burgenland. J'ai toujours été surpris par le plaisir qu'offrent leurs cuvées d'entrée de gamme. 2018 est un millésime très généreux dans le Burgenland, je m'attends donc à beaucoup de fruits dans ce zweigelt (surtout en me fiant au millésime précédent qui en offrait déjà pas mal).

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=24b0a1b654>