

Pannobile 2021

Art. Nr.: 1581021

Hersteller: Heinrich, Gols

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Neusiedlersee

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Von den aussichtsreichen Pannobile-Lagen an den Südhängen rund um Gols sowie von den Osthängen des Leithagebirges. Ein geschmackliches Spiegelbild der zum Teil sehr kargen, sandig-lehmigen und kalk- und schieferreichen Böden rund um die Nordspitze des Neu

Vinifizierung/Ausbau: In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Mitte bis Ende September, spontane Gärung, zwei bis drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 31 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern und Amphoren gereift.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 94

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 29.40

Verkostnotiz

Intensives Rubingranat, in der Nase definierte, rotbeerige Frucht, fein-gliedrig gewobenes Gerbstoffgewand, am Gaumen floral - von dunkler Frucht und kerniger Würze, gebender Säurenerve. Wein benötigt viel Luft um sein ganzes Können zu zeigen!