

Pannobile Rot 2009

Sorte: 53 % Zweigelt - geerntet 16.09.2009
35 % Blaufränkisch - geerntet 29.09.2009
12 % St. Laurent - geerntet 08.09.2009

Lage: Hengstgrube - gepflanzt 1996
Ungerberg - gepflanzt 1991
Altenberg - gepflanzt 2005

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen.
25 Tage auf der Maische.

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 31.08.2011

Gesamteindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Duft nach dunklen Beeren, feine Kräuterwürze. Kraftvoll, dunkle Schokoanklänge, feine Tannine, extraktsüßer Nachhall, gute Länge und Reifepotential.

Empfehlung: Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes Flasche 9120015602868
Karton 9120015602875

Prüfnummer: N 6612/11
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,4 %vol
Säure: 5,1 g/L
Restzucker: 01,0 g/L
Mostgewicht: 20,7. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 29,5 g/L
Relative Dichte: 0,9943



Auszeichnungen:

4 Gläser	Österr. Rot 2012 Weinguide	2011
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2011	2011