

Pannobile Rot 2010

Sorte: 65 % Zweigelt - geerntet 23.09.2010
30 % Blaufränkisch - geerntet 09.10.2010
5 % St. Laurent - geerntet 22.09.2010

Lage: Hengstgrube - gepflanzt 1996
Ungerberg - gepflanzt 1996
Altenberg - gepflanzt 2007

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank.
22 Tage auf der Maische.

Ausbau: 21 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 29.08.2012

Gesamteindruck: Dunkles Rubin mit violetten Rand. Duft nach Kirschen, dunklen Beeren und Orangenzesten. Am Gaumen fruchtig, saftig, gute Säure und fein, lang, mineralisch im Abgang.

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

EAN Codes Flasche 912001563223
Karton 912001563230

Prüfnummer: N 7656/12
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,2. %vol
Säure: 4,9. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 25,8.g/L
Relative Dichte: 0,9932



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	A la Carte Gourmet Führer	2012
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2012	2012