

Pannobile Rot 2011

Sorte: 60 % Zweigelt - geerntet 16.09.2011
25 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2011
15 % St. Laurent - geerntet 13.09.2011

Lage: Altenberg - gepflanzt 2005
Ungerberg - gepflanzt 1991
Altenberg - gepflanzt 2007

Ernte: Selektionierte Handlese

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

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 28.08.2013

Gesamteindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe; Mit feiner Nougatnote unterlegte Kirschfrucht, zart nach Cassis; Stoffig, schwarze Beeren, feine, gut integrierte Tannine, langer Abgang.

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

EAN Codes Flasche 9120015603407
Karton 9120015603414

Prüfnummer: N 8115/13
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,2. %vol
Säure: 5,6. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 28,4.g/L
Relative Dichte: 0,9941



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

17,5 Punkte	Gault Millau 2015	2014
4 Gläser	Weinguide 2014 Wirt + Winzer	2014
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
92 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2013	2013