

Pannobile Rot 2012

Sorte: 60 % Zweigelt - geerntet 21.09.2012
40 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2012

Lage: Hengstgrube - gepflanzt 1996
Ungerberg - gepflanzt 1996

Ernte: Selektionierte Handlese

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

Ausbau: 19 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 25.08.2014

Gesamt-
eindruck: Kräftiges dunkles Rubingranat mit fast schwarzem
Kern. Im Duft nach Kirsche, Heu und dunklen
Beeren; kühle Aromatik. Saftig, extraktsüß, dezent
röstig; guter Säurebogen der den Wein elegant und
fein macht. Langer, gebündelter Abgang.

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

EAN Codes Flasche 9120015603773
Karton 9120015603766

Prüfnummer: N 10728/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,0. %vol
Säure: 5,3. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 28,4.g/L
Relative Dichte: 0,9944



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
17 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguiden 2014/15	2014
90-92 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
92 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014