

Pannobile Rot 2013

Sorte: 60 % Zweigelt - geerntet 02.10.2013
35 % Blaufränkisch - geerntet 17.10.2013
05 % St. Laurent - geerntet 05.10.2013

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

Ernte: Selektionierte Handlese

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

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 18.08.2015

Gesamteindruck: Sattes Rot mit leicht violetter Randaufhellung; Duft nach Kirschen und Heu, wirkt sehr frisch in der Nase. Am Gaumen wiederum Kirschen und dunkle Beeren, sehr facettenreich, kraftvoll, zugleich elegant, mit lebendiger Säure. Im Abgang etwas Mineralik, fein und lang. Trinkspaß garantiert

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

EAN Codes Flasche 9120015604244
Karton 9120015604251

Prüfnummer: N 8421/15
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,0. %vol
Säure: 4,7. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 25,1.g/L
Relative Dichte: 0,9930



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
92 Punkte	A la Carte Weinführer 2016	2015
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015
90-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2015/16	2015