

## Pannobile Rot 2014

---

Sorte: 70 % Zweigelt - geerntet 10.09.2014  
30 % Blaufränkisch - geerntet 25.09.2014

Lage: Altenberg - gepflanzt 2007  
Ungerberg - gepflanzt 1991

Ernte: Selektionierte Handlese

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

Ausbau: 19 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 24.08.2016

Gesamteindruck: Purpur mit violetter Randaufhellung. Im Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, dezente Kräuternote. Am Gaumen Kirsche, feine Tannine und ein eleganter Säurebogen; langer saftiger Abgang.

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

EAN Codes Flasche 9120015605210  
Karton 9120015605258

Prüfnummer: N 12668/16  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,0. %vol  
Säure: 5,5. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 20,0. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 25,6.g/L  
Relative Dichte: 0,9932



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2017	2016
93 Punkte	A La Carte Wein_Führer 2017	2016
93 Punkte	Falstaff Weinguide 2016/17	2016