

Pannobile Rot 2015

Sorte:	65 % Zweigelt - geerntet 18.09.2015 28 % Blaufränkisch - geerntet 02.10.2015 7 % St. Laurent - geerntet 18.09.2015
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2007 Altenberg - gepflanzt 2007 Altenberg - gepflanzt 2007
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung in offenen Bottichen. Malolaktik im Barriques. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	22.08.2017
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit metallischen Reflexen. Kühler, frischer Kirsch-Weichselduft, etwas Lakritze, herbal würzig. Am Gaumen pikante Kirschen vom Zweigelt, dezente Brombeernote, feine Tannine und ein hoher Säurebogen lassen den Wein elegant und fein wirken. Langer leicht süßlicher Abgang.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015605340
	Karton	9120015605364

Prüfnummer:	N 12712/17
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,1. %vol
Säure:	5,1. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26,1.g/L
Relative Dichte:	0,9935



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotwein Guide 2018	2017
17 Punkte	Gault Millau 2018	2017
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2017/2018	2017
93 Punkte	A LaCarte 2018	2017