

## Blaufränkisch Heideboden 2010

---

Sorte:	100 % Blaufränkisch
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 09.10.2010
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 16 Tage auf der Maische.
Ausbau:	16 Monate in gebrauchten Barriques.
Abgefüllt:	16.03.2012
Gesamt- eindruck:	Sattes Rubin mit leichter Randaufhellung, elegantes Bukett nach dunklen Beeren und Kräutern. Am Gaumen präsentiert es sich sehr geradlinig, dunkle Beeren, feine Tannine, dezente Mineralik, straff und fein.
Empfehlung:	Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.

EAN Codes	Flasche	9120015603148
	Karton	9120015603155

Prüfnummer:	N 4210/12
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,2 g/L
Restzucker:	01,0g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	25,3 g/L
Relative Dichte:	0,9932



---

### Auszeichnungen:

## Pannobile Rot 2010

---

Sorte: 65 % Zweigelt - geerntet 23.09.2010  
30 % Blaufränkisch - geerntet 09.10.2010  
5 % St. Laurent - geerntet 22.09.2010

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

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank.  
22 Tage auf der Maische.

Ausbau: 21 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 29.08.2012

Gesamteindruck: Dunkles Rubin mit violetten Rand. Duft nach Kirschen, dunklen Beeren und Orangenesten. Am Gaumen fruchtig, saftig, gute Säure und fein, lang, mineralisch im Abgang.

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

EAN Codes Flasche 912001563223  
Karton 912001563230

Prüfnummer: N 7656/12  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,2. %vol  
Säure: 4,9. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 20,0. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 25,8.g/L  
Relative Dichte: 0,9932



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

93 Punkte	A la Carte Gourmet Führer	2012
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2012	2012

## Pannobile Weiß 2010 - Salzberg

---

Rebsorte:	100% Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1988 – 22 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 22.09.2010	
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique.	
Maischestandzeit:	4 Stunden	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	15.03.2012	
Gesamteindruck:	Sattes Goldgelb, Banane, Ananas, dezente Litschi im Duft. Am Gaumen dezente Bananen-Ananasfrucht, Biskuit, dicht, voll, mit feinen mineralischen Noten. Im Finish straff und lang.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015603124
	6er Karton	9120015603131
Prüfnummer:	N 3676/12	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,3%vol	
Säure:	6,3g/l	
Restzucker:	2,1g/l	
Mostgewicht:	20,0° KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	21,4g/l	
Relative Dichte:	0,9918	



# Pinot Blanc 2010

---

Rebsorte: 100 % Pinot Blanc  
Lage: Salzberg  
Boden: Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil,  
kalkhaltig.  
Alter der Reben: 1988 – 22 Jahre  
Weinlese: Selektionierte Handlese  
am 22.09.2010  
Weinbereitung: Temperaturgesteuert zwischen  
17° u. 18°C.  
Maischestandzeit: 4 Stunden  
Ausbau: 5 Monate im Edelstahl.  
Abgefüllt: 01.03.2011  
Gesamteindruck: Strahlendes Gelb, Duft nach Ananas und  
Litschi, am Gaumen Steinobstnoten,  
mineralisch, sehr geradliniger, fruchtiger  
Abgang, wirkt fein und elegant.  
Empfehlung: Zu frischen, gebratenen Süß- und  
Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce  
Hollandaise und grünem Gemüse.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602820  
6er Karton 9120015602837  
Prüfnummer: N 608/11  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 12,6%vol  
Säure: 6,3g/l  
Restzucker: 1,0g/l  
Mostgewicht: 19,0°KMW  
Zuckerfreier Extrakt: 18,6g/l  
Relative Dichte: 0,9911



---

## Auszeichnungen:

4 Gläser	Jungweinverkostung ÖGZ	2011
84 Punkte	wein-plus.de	2011
sehr gut		

## Riesling 2010 Auslese

---

Rebsorte: 100 % Riesling  
Lage: Edelgrund  
Boden: Sand-Schotterboden  
Alter der Reben: 1994- 16 Jahre  
Weinlese: Selektionierte Handlese  
am 12. 10. 2010  
Weinbereitung: Temperaturgesteuert zwischen  
17° u. 18°C.  
Maischestandzeit: 12 Stunden  
Ausbau: 5 Monate im Edelstahl.  
Abgefüllt: 09.03.2011  
Gesamteindruck: Sattes Goldgelb, im Duft nach Pfirsich,  
frischen Heu, etwas Schwarzteearomen,  
am Gaumen vollreife Weingartenpfirsiche,  
lebendige Säure. Wirkt frisch und  
ausgewogen, schön integrierte Säure,  
Abgang mineralisch, fein und lang.

Empfehlung: Zu Kaiserschmarren mit  
Zwetschkenröster oder Kuchen mit  
Joghurtfülle.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602783  
6er Karton 9120015602790  
Prüfnummer: N 7590/10  
Qualitätsstufe: Auslese  
Alkohol: 10,6%vol  
Säure: 9,3g/l  
Restzucker: 77,2g/l  
Mostgewicht: 23,0 ° KMW  
Zuckerfreier Extrakt: 33,4 g/l  
Relative Dichte: 1,0284



---

### Auszeichnungen:

84 Punkte  
sehr gut

[wein-plus.de](http://wein-plus.de)

2011

# Riesling Beerenauslese 2010

---

Sorte:  
Lage:  
Ernte: Selektionierte Handlese  
am  
Weinbereitung: Temperaturgesteuert 18° - 20°C.  
10 Stunden auf der Maische.  
Ausbau: 15 Monate im großen Holzfass.  
Abgefüllt: 03.05.2012  
Gesamt-  
eindruck:

Empfehlung:

EAN Codes Flasche 9120015603209  
Karton 9120015603216

Prüfnummer:  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol:  
Säure:  
Restzucker:  
Mostgewicht:  
Zuckerfr. Extrakt:  
Relative Dichte:



---

**Auszeichnungen:**

## Sauvignon Blanc 2010

---

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc	
Lage:	Rohrluss	
Boden:	Sand - Lehm, sehr kalkhaltig	
Alter der Reben:	1994 - 16 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 21. 9. 2010	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° bis 20°C	
Maischestandzeit:	3 Stunden	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	01.03.2011	
Gesamteindruck:	Helles Goldgelb mit Grünreflexen, feinen Duft nach Holunderblüten, Zitrus am Gaumen, saftige Mango, vollmundig und weich, klingt süßlich aus mit langen Nachhall.	
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602806
	6er Karton	9120015602813
Prüfnummer:	N 607/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	11.6% vol.	
Säure:	6.1 g/l	
Restzucker:	1.0 g/l	
Mostgewicht:	17,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	18.3 g/l	
Relative Dichte:	0,9921	



---

Auszeichnungen:

## Syrah Schafleiten 2010

---

Sorte: 100 % Syrah  
Lage: Schafleiten  
gepflanzt 1993  
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial  
über Schotter.  
Ernte: Selektionierte Handlese  
am 26.09.2010  
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen  
Bottichen.  
28 Tage auf der Maische.  
Ausbau: 22 Monate im Barrique.  
Abgefüllt: 04.09.2012  
Gesamt-  
eindruck: Mittleres Rot; Duft nach weißen Pfeffer, Lavendel,  
Kräutern, würzig mit angenehmer Frische. Am  
Gaumen schwarze Oliven, Pfeffer, straff geführt mit  
mineralischen Finish.  
Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks  
und Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603261  
Karton 9120015603278

Prüfnummer: N 7875/12  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,2. %vol  
Säure: 5,3. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 20,5. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 27,9.g/L  
Relative Dichte: 0,9940



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

91 Punkte Falstaff Rotweinguide 2013

2012



## Zechun Heideboden 2010

---

Sorte: 50 % Merlot - geerntet 04.10.2010  
25 % Zweigelt - geerntet 25.09.2010  
25 % Cabernet Sauvignon - geerntet 14.10.2010

Lage: Alte Satz - gepflanzt 2000  
Ungerbergacker - gepflanzt 1991  
Eroffäcker - gepflanzt 1991

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank.  
25 Tage auf der Maische.

Ausbau: 24 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 18.12.2012

Gesamteindruck: Dunkles Rot mit violetter Kern. Feiner, eleganter Duft nach Kirschen, Zeder Holunder. Am Gaumen Kirsche, Brombeere, leicht süßlich, straffes, saftiges Tannin. Gebündelt und lang.

Empfehlung: Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten.  
Einfach Solo ohne begleitender Speise.

EAN Codes Flasche 9120015603285  
Karton 9120015603292

Prüfnummer: N 9408/12  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,6 %vol  
Säure: 4,9 g/L  
Restzucker: 01,0.g/L  
Mostgewicht: 21,0. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 27,4 g/L  
Relative Dichte: 0,9934



---

### Auszeichnungen:

## Zweigelt Heideboden 2010

---

Sorte: 100 % Zweigelt  
Lage: Verschiedene Lagen vom Heideboden  
gepflanzt 1991 - 2004  
Tiefgründiger, humoser Boden.  
Ernte: Selektionierte Handlese  
am 25.09.2010  
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank.  
29 Tage auf der Maische.  
Ausbau: In gebrauchten Barriques.  
Abgefüllt: 16.03.2013  
Gesamteindruck: Im Duft nach Kirschen und etwas Bitterschokolade.  
Am Gaumen nach schwarzen Kirschen, pikant,  
saftig und kraftvoll. Wirkt geradlinig und fein. Guter  
Speisenbegleiter.  
Empfehlung: Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter  
Würzung, oder einfach zwischendurch in einer  
geselligen Runde.

EAN Codes Flasche 9120015603162  
Karton 9120015603179

Prüfnummer: N 3678/12  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,3 %vol  
Säure: 4,8 g/L  
Restzucker: 01,0g/L  
Mostgewicht: 20,5. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 26,3g/L  
Relative Dichte: 0,9929



---

### Auszeichnungen: