



Pannobile 2015

Art. Nr.: 1091315

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Neusiedlersee

Jahrgang: 2015

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: rote Steine, lehmig bis sandig, gut wasserführend

Vinifizierung/Ausbau: In Gärständern aus Edelstahl und Holz bei ca. 28-32 °C, biologischer Säureabbau und Ausbau für 12 Monate in gebrauchten Barriques und großem Holzfass.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 93

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 26.40

Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat, in der Nase schwarzes Beerenkonfit, reife Pflaumen, kandierte Orangen, am Gaumen saftig, elegant, feines Brombeerkonfit, zarte Tannine, frische Säurestruktur, trinkanimierender Stil, ein vielseitiger Speisenbegleiter.