

**Preis: CHF 37.50**

75.0 cl.



**Wein:** 2002 Pannobile

**Land:** Österreich

**Region:** Burgenland

**Bereich:** Neusiedlersee

**Klassifikation:**

**Volumenprozent:** 13.5 %

**Traubensorten:** Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent

**Art:** Rotwein

**Typ:** Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine

**Passt zu:** Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.

**Service:** Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.

**Lagerfähigkeit:** 4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.

**Genussreife:** Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.

**Degustation Notiz:** Dunkles Rubingranat mit violetter Randaufhellung. In der Nase sehr einladend nach dunklen Beeren, Toast, Vanille und Orangen. Am Gaumen saftig und fruchtig. Stoffig und sehr elegant ausklingend. animierender Stil.

**Produzent:** Weingut Pittnauer