

Preis: CHF 34.00

75.0 cl.



Wein:	2003 Pannobile
Land:	Österreich
Region:	Burgenland
Bereich:	Neusiedlersee
Klassifikation:	
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Zweigelt, Blaufränkisch
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:	Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand, in der Nase einnehmende dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Orangen, Rhabarber, am Gaumen stoffiger Schokotouch, sehr harmonisch, bereits antrinkbar, feste Tannine unterlegt, die für eine gute Entwicklung auf der Flasche sorgen werden.
Bewertung:	Falstaff 92 / 100
Produzent:	Weingut Gernot und Heike Heinrich