

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
