

**Preis: CHF 34.00**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2004 Pannobile
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Bereich:</b>	Neusiedlersee
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Sankt Laurent
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. In der Nase feine Holzwürze, feines dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten. Am Gaumen saftig, stoffige Kirschenfrucht, lebendig strukturiert, feiner Zitrustouch, wirkt bereits harmonisch, Waldbeeren im Abgang.
<b>Bewertung:</b>	Falstaff 91 / 100
<b>Produzent:</b>	Weingut Gernot und Heike Heinrich