

Preis: CHF 35.00

75.0 cl.



| | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wein: | 2005 Pannobile |
| Land: | Österreich |
| Region: | Burgenland |
| Bereich: | Neusiedlersee |
| Klassifikation: | |
| Volumenprozent: | 13.5 % |
| Traubensorten: | Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot |
| 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: | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend. |
| Degustation Notiz: | Dunkles Rubinrot. In der Nase brillierende Frucht: Kirschen, Brombeeren und Maulbeeren klingen an, dahinter feine Mineralität. Am Gaumen kernig und fest in den Tanninen. Der Zweigelt stellt die Frucht bereit, der Blaufränkisch gibt seine Würze dazu und der kleine Part Merlot macht alles rund und zart und steuert ein wenig extraktsüsse Vegetabilität bei. Bemerkenswertes Potential. |
| Produzent: | Weingut Gernot und Heike Heinrich |