

Preis: CHF 38.00

75.0 cl.



Wein:	2007 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