

Preis: CHF 38.00

75.0 cl.



Wein: 2008 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 extraktreiche Vegetalität bei. Bemerkenswertes Potential.

Produzent: Weingut Gernot und Heike Heinrich
