Pannobile Rot 2019

Sorte+Lage:	60 % Zweigelt - geerntet Altenberg gepflanzt 2007 30 % Blaufränkisch - geerntet Ungerberg gepflanzt 1991 10 % St. Laurent - geerntet Altenberg gepflanzt 2007
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 25 Tage auf der Maische.
Ausbau:	24 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	03.03.2022
Gesamt-eindruck:	Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Kühler, würziger Duft nacht Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen süßliches Beerenpotpourri und Weichseln, sehr fruchtbetont und elegant, feine Tannen und angenehmer Säurebogen. Feiner langer Abgang.
Empfehlung:	Zu Entenbrust, gebratener Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120125400019
	Karton	9120125400026

Prüfnummer:	N20081/21
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0. %vol
Säure:	5,1 g/L
Restzucker:	001,5 g/L
Mostgewicht:	20,5 °KMW
Zuckerfr. Extrak	26,6 g/L
Relative Dichte:	0,9936

ALLERGEN ALLERGENS ALLERGENE ALLERGENI ALLERGENO ALLERGENU ALLERGEEN AMEPFIOTONO ANEPFEH

SO_2

enthält Sulfite

Auszeichnungen: