



Pannobile 2013. Bodenständiger Edelmann.

Die handverlesenen Biotrauben vom Zweigelt und Blaufränkisch für diese Premiumcuvée stammen aus manuell bewirtschafteten Weingärten in bevorzugten Lagen im geographisch definierten Pannobile Gebiet im Osten des Neusiedler Sees.

Dichtes dunkelrubin; reife, komplexe Frucht nach Schwarzkirschen, dunklen Beeren und Gewürzen, am Gaumen stoffig, kraftvoller Abgang.

Mit 17° eingeschenkt, spricht bei 18° Trinktemperatur ein schöner Begleiter zu Braten von Rind, Wild oder Lamm sowie zu Pilzgerichten. Darüber hinaus ein kraftvoller Solist.

Zusammensetzung:

50% Zweigelt, 50% Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:

12,8 / 5,3 / 1,0

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung im Holz, 20 Monate Reife in neuen und gebrauchten 500 Liter Holzfässern

Lese:

Zweigelt Ende September, Blaufränkisch Mitte Oktober 2013

Abfüllung:

15. Juli 2015

Haltbarkeit:

15 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,375 l / 1.500

0,75 l / 16.500

1,5 l / 400

3 l / 30



AT-BIO-402

2013 war ein Jahr der Extreme, das dank der anhaltenden Schneedecke relativ kühl begann. Das Frühjahr, in dem die Blüte spät einsetzte, zeigte sich feucht bis fast schlagartig eine anhaltende Trocken- und Hitzeperiode begann, die im Hitzerekord von 41°C im September gipfelte. Die Lese erfolgte relativ spät und zog sich bis in den Oktober. Die Rotweine dieses Jahres sind voll mit schöner Frucht und feiner lebendiger Textur.

ANITA **NITTAUS** HANS