Nittnaus Anita & Hans

Pannobile Rot

2016, 1500 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870006117

Blaufränkisch/Lemberger, Zweigelt

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Polentaschnitten mit Pilzragout

(Gemüse & Vegetarisch)

Pikante Filoteig-Tarte mit Hackfleisch, Auberginen und Rosmarin

(Fleisch)

Rinderfilet mit Rahmspinat und gerösteten Pinienkernen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.01.2020

Info zum Wein:

Die handverlesenen Biotrauben vom Zweigelt und Blaufränkisch für diese Premiumcuvée reiften in Top-Hanglagen am Nordrand des Neusiedler Sees. Der Zweigelt stammt vom Leithaberg in Jois, der Blaufränkisch vom Golser Ungerberg.

Infos zum Ausbau:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung im Holz, 20 Monate Reifung auf der Hefe in 500 Liter Holzfässern.

Farbe:

Dichtes Granatrot, fast farbdicht bis zum Rand, mit violett-schwarzen Reflexen.

Nase:

Der 2016er Pannobile ist ein dichtfruchtiger, jugendlich anmutender Edelmann, wie das Weingut die Cuvée treffend beschreibt. Dunkle Schattenmorellen, Brombeeren, Pflaumenmus vereinen sich mit Kaminholz, mediterranen Kräutern, Süßholz und einem Hauch grüner Paprika. Man möchte sofort eintauchen in diesen äußerst stimmigen Tropfen.

Gaumen:

Beim Eintauchen trifft man auf viel saftige und frische Frucht, besonders die Kirsche ist äußerst präsent und vereint sich mit einer anregenden Säure, einer geschliffenen Tanninstruktur und einer steinigen Mineralität, die ihm bei allem Charme Gripp und Finesse verleiht. Ein stoffiger Wein, absolut auf dem Punkt mit animierendem und langem Nachhall. Trinkfreude pur!