

Pannobile Rot

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006133

 Blaufränkisch/Lemberger, Zweigelt

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillte Aubergine mit Ziegenkäse und Granatapfel

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbsleber gebraten mit Rotweinzwiebeln,

Kartoffelpüree und Thymian

(Fleisch)

Lammkotelett mit Meersalz, Olivenöl und

eingelegter Paprika

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Die handverlesenen Biotrauben vom Zweigelt (70 %) und Blaufränkisch (30 %) 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, 22 Monate Reifung auf der Hefe in 500 Liter Holzfässern.

Farbe:

Dichtes Violettrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2021er Pannobile betört die Nase mit dichter Frucht und mineralischer, kräutriger Würze zugleich. Schwarze Kirschen, Zwetschgen und frische Brombeeren paaren sich mit Estragon, Rosmarin und Thymian, sowie einem reizvollen Aroma von rotem Paprika. Aufgrund seines jugendlichen Charakters sind die Noten von Holzrauch und Leder noch etwas im Hintergrund, werden aber mit weiterer Reife deutlicher hervortreten.

Gaumen:

Auf der Zunge überrascht er mit viel Finesse, erfrischender Struktur, feinem geschliffenen Gerbstoff und saftiger Frucht. Ein Rotwein mit einem überaus trinkanimierenden charmanten Charakter, der Gripp und Spiel besitzt. Großartiger Speisenbegleiter mit fantastischem Preis-Leistungs-Verhältnis!