Heinrich

Pannobile

2016, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003029

Blaufränkisch/Lemberger, Zweigelt

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von

Mediterrane Grillgemüse-Quiche mit Gorgonzola und Walnuss (vegetarisch)

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorter Schweinebauch mit Kartoffelflan und fruchtigem Rotkohlsalat

(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch)

Gefülltes Brathähnchen mit Maroni, Süßkartoffeln und gegrilltem Kohlrabi

(Geflügel, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von vom 15.10.2019

Farbe:

Der Wein zeigt sich in dunklem Purpur mit rubinrotem Rand und opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:

Stillvergnügt.

Zunächst etwas zurückhaltend, verlangt diese Vermählung von 55% Zweigelt und 45% Blaufränkisch nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren.

Keine aufbrausende opulente, sondern präzise definierte rotbeerige Frucht präsentiert sich wohlwollend in Gestalt einer Schwarzwälder Kirschtorte mit all ihren einladenden Attributen und Reizen.

Offenherzig, dabei unverblümt; dennoch floral und von dunkler Frucht angetrieben hat der Pannobile viel Liebe zu geben. Die farbenfrohe Fruchtparade und Aromenvielfalt, die aus dem Jahr 2016 resultieren, füllen sich im Glas auf wie ein Freiballon.

Gaumen:

Irgendwo auf dem rauschenden Fest findet sich immer die kleine versteckte und gedimmte Nische um, nach gemeinsamem Steh-Blues, heimlich zu kuscheln.

...

Am Gaumen offenbart sich die geballte Ladung an knackfrischer Frucht in Schichten und von spannungsgeladener Länge in einem feingliedrig gewobenem Gerbstoffgewand, getragen wie ein sommerliches Wickelkleid. Währenddessen wird die samtige Weichheit seines grundsätzlichen Wesens durch einen Rückgrat gebenden Säurenerv, sowie eine hauchzarte und anregende Bittere in Schwung gebracht. Ein balancierter, doch bestimmter Typ, der, voll gradliniger Ehrlichkeit, im Einklang mit sich selbst für pure Freude steht.

Trinkt sich heute bereits hervorragend, für Geduldige jedoch am besten ab 2022.