

94

A LA CARTE
PUNKTE

93

FALSTAFF
PUNKTE

90

PARKER
PUNKTE

PANNOBILE 2016

A LA CARTE 94 Punkte
FALSTAFF 93 Punkte
PARKER 90 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 15 Tage Maischestandzeit. 21 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques u. 300L Fässern. 60% Blaufränkisch, 30% Zweigelt, 10% St. Laurent.

Beschreibung

Feine Würze und saftigem Tannin, kräftiger Stil mit elegantem Abgang. Blaufränkisch bringt Würzigkeit und Zweigelt Saftigkeit und Fülle – St. Laurent rundet das ganze mit seiner Würze ab.

Speiseempfehlung

Rotes Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild, Schmorgerichte, Käse.

Ernte 16. bis 27. Sept. 2016
Abfüllung 2. August 2018
Alkohol (Vol%) 13.5
Säure (g/Liter) 6.0
Restzucker (g/Liter) 1.0
Formate (in Liter) 0.375, 0.75, 1.5, 3, 6, 9, 12, 18
Serviertemperatur 15°C

2016 zählt zu den großen Jahrgängen. Die hohe physiologische Reife und die niedrigen pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude. Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte.

Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Biodynamisch
Vegan



dieser Wein im **SHOP**

