

Pannobile 2019

FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 21 Tage Maischestandzeit. 17 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques, davon 15% neu (französische und österreichische Eiche). 70% Blaufränkisch, 30% Zweigelt.

Beschreibung

Feine Würze und saftigem Tannin, kräftiger Stil mit elegantem Abgang. Blaufränkisch bringt Würzigkeit und Zweigelt Saftigkeit und Fülle.

Speiseempfehlung

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

Ernte	Zweigelt 23.9.2019 Blaufränkisch 27.9.2019
Abfüllung	22.04.2021
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5.8
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0,75, 1,5, 3
Serviertemperatur	15

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

