

## Pannobile 2020

**FALSTAFF** 93 Punkte

### Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 17 Tage Maischestandzeit. 17 Monate Lagerung in 10% neuen Barriques. 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** Blaufränkisch 18.10.2020

Zweigelt 23.09.2020

**Abfüllung** 12.05.2022

**Alkohol (Vol%)** 13.5

**Säure (g/Liter)** 5.6

**Restzucker (g/Liter)** 1.0

**Formate (in Liter)** 0,375, 0,75, 1,5, 3

**Serviertemperatur** 15

### 2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

**Bio**  
**Vegan**

