



Pannobile 2015. Bodenständiger Edelmann.

Die handverlesenen Biotrauben vom Zweigelt und Blaufränkisch für diese Premiumcuvée reifen in Top-Hanglagen am Nordrand des Neusiedler Sees, wobei jede der beiden Sorten dort wuchs, wo Sie die besten Ergebnisse bringt: der Zweigelt stammt daher vom Leithaberg in Jois, der Blaufränkisch vom Golser Ungerberg.

Dichtes dunkelrubin; reife, komplexe Frucht nach Schwarzkirschen, dunklen Beeren und Gewürzen, am Gaumen stoffig, kraftvoller Abgang.

Mit 17° eingeschenkt, sprich bei 18° Trinktemperatur ein schöner Begleiter zu Braten von Rind, Wild oder Lamm sowie zu Pilzgerichten. Darüber hinaus ein kraftvoller Solist.

Zusammensetzung:

60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch

Alkohol / Säure / Restzucker:

13,5 / 5,5 / 1,0

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung im Holz, 20 Monate Reifung auf der Hefe in 500 Liter Holzfässern

Lese:

Zweigelt 21 und 22. September, Blaufränkisch 20. Oktober 2015

Abfüllung:

20. Juni 2017

Haltbarkeit:

15 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 16.000

1,5 l / 300

3 l / 30



AT-BIO-402

2015 begann mit einem kühlen, trockenen Frühjahr. Der Austrieb erfolgte ein wenig verspätet. Zur Blüte herrschte ideales Wetter, das in einen der heißesten und sonnenreichsten Sommer jemals (selten von spärlichem Regen unterbrochen) und fantastischen Herbst überging. Das Besondere ist aber, dass dank des späteren Austriebs trotzdem keine „Hitzelese“ nötig war, sondern die Lese in aller Ruhe zur normalen Zeit erfolgen konnte. So haben die Weine neben dem außergewöhnlichen Körper auch Frucht, Säure und Eleganz. Ohne jede Übertreibung ein großes Jahr.

ANITA **NITTAUS** HANS