



Pannobile 2018. Bodenständiger Edelmann.

Die handverlesenen Biotrauben vom Zweigelt und Blaufränkisch für diese Premiumcuvée reiften in Top-Hanglagen am Nordrand des Neusiedler Sees. Der Zweigelt stammt 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 % Blaufränkisch, 40 % Zweigelt

Alkohol / Säure / Restzucker:

13,5 / 5,8 / 1,9

Vinifikation:

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

Lese:

Zweigelt am 14. September 2018,
Blaufränkisch am 17. September 2018

Abfüllung:

12. August 2020

Haltbarkeit:

15 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 7.500, 1,5 l / 200, 3 l / 20



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



2018 begann eher verzögert und kühl ehe das Wetter umschlug und ein sehr warmer Frühling folgte. Frühe Blüte - der Trend setzte sich fort - sehr frühe Verfärbung. Heiß, aber dazwischen immer wieder genügend Regen, der interessanterweise von Osten kam (d.h. Leithaberg etwas trockener, Mönchhof und Halbtürn viel feuchter). Extrem früher Erntebeginn (Mitte August). Dichte, stoffige Weine, hohe Reife, aber (zumindest bei biodynamischer Bewirtschaftung) genügend Spannung, Eleganz und keine Überreife. Ein großes Rotweinjahr.

ANITA **NITTAUS** HANS