

HEINRICH



Pannobile 2012

CHARAKTER

Eine vielschichtige und spannende Interpretation der autochthonen Sorten Zweigelt und Blaufränkisch. Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Ein Hauch von Weichseln und Lakritze liegt unter einer dunklen Beerenfrucht, mineralische Nuancen, elegant und ausbalanciert. Feine Tannine, gute Frische, Extraktsüße im Abgang. Gute Länge und Reifepotenzial.

WURZELN

Von den *aussichtsreichen* Pannobile-Lagen an den Südhängen rund um Gols sowie von den Osthängen des Leithagebirges. Ein geschmackliches Spiegelbild der zum Teil sehr kargen, sandig-lehmigen und kalk- und schieferreichen Böden rund um die Nordspitze des Neusiedler Sees, der das pannonische Klima prägt.

ENTSTEHUNG

Ein großer Jahrgang, in die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Ende September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen. 20 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch • 13.5% Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Formate (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0, 6.0
Abgefüllt Mitte Juli 2014