

# HEINRICH



## Pannobile 2014



### CHARAKTER

In der Ruhe liegt die Kraft. Keine aufbrausende laute, sondern präzise subtile rotbeerige Frucht präsentiert sich in einem feingliedrig gewobenen Gerbstoffgewand und offenbart sich am Gaumen in Schichten und von spannungsgeladener Länge, getragen wie ein sommerliches Wickelkleid. Offenherzig, dabei unverblümt; dennoch floral und von der Frucht angetrieben hat der 2014 Pannobile viel Liebe zu geben. Die samtige Weichheit seines grundsätzlichen Wesens wird durch den erquickenden Säurebogen und die elegante Kühle des Jahrgangs 2014 stillvergnügt in Schwung gebracht. Ein balancierter, doch bestimmter Typ, der voll gradliniger Ehrlichkeit im Einklang mit sich selbst für pure Freude steht. Trinkt sich heute bereits hervorragend, für Geduldige jedoch am besten ab 2020.

### 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 positiv Einfluss nimmt auf das grundsätzlich pannonisch geprägte Mesoklima.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 20 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

55% Zweigelt, 45% Blaufränkisch • 12.5% Vol. • 6.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0  
Abgefüllt Mitte August 2016