

HEINRICH



Pannobile 2016



CHARAKTER

Stillvergnügt. In der Ruhe liegt die Kraft.

Keine aufbrausende opulente, sondern präzise definierte rotbeerige Frucht präsentiert sich in einem feingliedrig gewobenem Gerbstoffgewand und offenbart sich am Gaumen in Schichten und von spannungsgeladener Länge getragen wie ein sommerliches Wickelkleid. Offenherzig, dabei unverblümt; dennoch floral und von dunkler Frucht angetrieben hat der 2016 Pannobile viel Liebe zu geben. Die wohlwollende Fruchtparade und Aromenvielfalt, die aus dem Jahr 2016 resultieren, fächern sich im Glas auf wie ein Pfauenrad. Währenddessen wird die samtige Weichheit seines grundsätzlichen Wesens durch einen Rückgrat gebenden Säurenerv, sowie eine hauchzarte und anregende Bittere in Schwung gebracht. Ein balancierter, doch bestimmter Typ, der voll gradliniger Ehrlichkeit im Einklang mit sich selbst für pure Freude steht.

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. Organisch-biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 21 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

55% Zweigelt, 45% Blaufränkisch • 12.5% Vol. • 6.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5, 3.0, 6.0
Abgefüllt Anfang August 2018