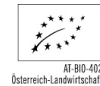


# HEINRICH



## Pannobile 2017

### CHARAKTER

Stillvergnügt. In der Ruhe liegt die Kraft.

Zunächst etwas zurückhaltend, verlangt dieser Wein nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren. Keine aufbrausende opulente, sondern präzise definierte rotbeerige Frucht präsentiert sich wohlwollend in einem feingliedrig gewobenem Gerbstoffgewand. Sie 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 2017 Pannobile viel Liebe zu geben. Die farbenfrohe Fruchtparade und Aromenvielfalt, die aus dem Jahr 2017 resultieren, füllen sich im Glas auf wie ein Freiballon. Währenddessen wird die samtige Weichheit seines grundsätzlichen Wesens durch einen Rückgrat gebenden Säurenerv, sowie eine hauchzarte und anregende Bitternis 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 Anfang 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

60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch • 12.5% Vol. • 6.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0, 6.0  
Abgefüllt Ende Juli 2019