



## *Pannobile 2017. Bodenständiger Edelmann.*

Die handverlesenen Biotrauben vom Zweigelt und Blaufränkisch für diese Premiumcuvée reifen 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.

### *Zusammensetzung:*

40 % Blaufränkisch, 60 % Zweigelt

### *Alkohol / Säure / Restzucker:*

13,1 / 5,7 / 1,2

### *Vinifikation:*

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

### *Lese:*

Ende September 2017

### *Abfüllung:*

21. August 2019

### *Haltbarkeit:*

15 Jahre und mehr

### *Formate / Auflage:*

0,75 l / 11.000

1,5 l / 250

3 l / 30



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



*Das Weinjahr 2017 begann mit einem sehr trockenen Winter. Die Niederschläge stellten sich auch im Frühjahr nur spärlich ein. Eine kurze Frostphase Ende April richtete keinen Schaden an, die Blüte erfolgte bereits früher als normal. Generell regnete es öfters, aber sehr wenig, auch im sehr heißen Sommer, der sich bis Ende September hinzog. Ein Wunschjahrgang für Rotwein, wo Qualität und auch Menge passte. Die Top-Rotweine sind grandios, mit 2015 und 2011 vergleichbar. Die Weißweine zeichnen sich durch eine schöne Frucht und angenehme Säure aus.*

ANITA **NITTAUS** HANS