



Pannobile 2016

Bio-Wein

Aus Zweigelt u. Blaufränkisch, mit röstigen Würznoten, kompakter Frucht und reifem Tannin

Winzer: Heinrich

Region: Burgenland

Rebsorte: 60 % Zweigelt, 40 % Blaufränkisch

Farbe: rot

Ausbau: 16 Monate Barrique

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zur grossen Fleischküche wie Rinderschmorbraten oder Rehmedaillons

0.75 l – Bestellnummer n310116

Heinrich Burgenland

Salzberg, Gabarinza, Alter Berg, Edelgraben - in den großen Einzellagen von Gernot & Heike Heinrich tun sich unterschiedliche Welten auf, die doch ein gemeinsames Ziel haben: Potenziale ausloten. Die Prämissen dafür sind kühle Kalksteilhänge am Leithaberg und eine modulierte Topographie mit wärmerem Klima rund um das Weingut in Gols. Biodynamische Bewirtschaftung, eine Handvoll autochthoner Rebsorten mit dem Blaufränkisch als Speerspitze und eine behutsame und bedachte

Kellerarbeit geben die Richtung vor, Handarbeit und Handwerk ebnen den Weg, die Zeit geht ihn zu Ende. Neugier legt die Basis für eine fortwährende Evolution, der Austausch mit den Freunden und Partner von Pannobile und Respekt eröffnet zusätzliche Perspektiven. Alles mit dem Ziel authentische und individuelle Weine in die Flasche zu bekommen, die von ihrer Herkunft erzählen und dennoch Spielraum für eigene Interpretationen lassen.