



## Pannobile 2013

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:** 13.5 % vol

**Trinktemperatur:** 18 - 20°C

**Kulinarischer Tipp:** Zur grossen Fleischküche wie Rinderschmorbraten oder Rehmedaillons

**0.75 l** – Bestellnummer n310113

---

### Heinrich Burgenland

Die Natur in all ihren Facetten sprechen zu lassen, ist das erklärte Ziel von Heike und Gernot Heinrich. 2006 haben sich die beiden entschieden, ihre Weingärten biodynamisch zu bewirtschaften, um sie so resistenter, vitaler und heterogener zu machen. Im Keller wird sehr reduziert gearbeitet. Die Weine werden spontan vergoren und liegen zum Teil monatelang auf der Maische. Unbehandelt und auf ihren eigenen Hefen reifen sie für viele Monate in den Holzfässern. Hier entwickeln sie jenes unübertroffene Gleichgewicht aus geschmeidiger Fülle, dichter Frucht und samtiger Holzaromatik, für die

die Heinrichweine so berühmt sind. Der Lagename Gabarinza wird zurückgeführt auf 'die Gaben?', das Recht, in den Wäldern von Gols am Nordufer des Neusiedlersees Holz zu hauen. Wurde dort dann ein Weingarten gepflanzt, sprach man von Gabe-Riss, woraus dann Gabarinza wurde. Pannobile ist eine Vereinigung von Winzern, die jedes Jahr in einer Blindverkostung die besten Weine ihrer Kollektionen auswählen, die dann den Namen Pannobile tragen dürfen. Sowohl die Weingärten als auch die Rebsorten sind vorgeschrieben. Das ist der flüssige Ausdruck eines regionalen Selbstverständnisses.