



## Pannobile 2016

<b>PARKER</b>	90 Punkte
<b>FALSTAFF</b>	93 Punkte
<b>A LA CARTE</b>	94 Punkte

### Ausbau

Vergärung im Tank, Säureabbau und Lagerung in 10% neuen Barriques und 300l Fässer.

### Beschreibung

Eleganter, würziger Rotwein mit saftigem Tannin. 30% Zweigelt, 60% Blaufränkisch und 10% St.Laurent.

### Speiseempfehlung

Rotes Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild, Schmorgerichte, Käse.

### Ernte

Zweigelt: 16.9.2016  
Blaufränkisch: 27.9.2016  
St. Laurent: 14.9.2016

### Abfüllung

2. August 2018

<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	6,0
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,0
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15

### 2016: Zählt zu den großen Jahrgängen.

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude.

Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte. Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

**Bio**  
**Vegan**

