

Pannobile 2017

PARKER	90 Punkte
FALSTAFF	93 Punkte
A LA CARTE	94 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 15 Tage Maischestandzeit. 21 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques u. 300L Fässern. 70% Blaufränkisch, 30% Zweigelt und 10% St. Laurent.

Beschreibung

Feine Würze und saftigem Tannin, kräftiger Stil mit elegantem Abgang.

Speiseempfehlung

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

Ernte

Zweigelt: 6.9.2017
Blaufränkisch 26.09.17

Abfüllung

St. Laurent: 12.9.2017

Alkohol (Vol%)

22. August 2019

Säure (g/Liter)

13.

Restzucker (g/Liter)

6.3

Formate (in Liter)

1.0

Serviertemperatur

0,375, 0,75, 1,5
15

2017: Ein bewegtes Jahr

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März.

Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen mit Räuchern im Weingarten abwehren.

Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt.

Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit Ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden.

Dies brachte Frucht und Eleganz. Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch

Vegan

