

Pannoterra



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	40 % Zweigelt 30 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon 5 % Syrah
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Lüss, Sandriegel, Martenhof
Boden:	lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	30 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	14 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	März 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2018, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	intensive Fleisch- und Wildgerichte, würzige Käsesorten

tiefdunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen;

in der Nase sehr fruchtig, Mon-Cherie-Kirschen, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze, getrocknete Früchte wie Pflaumen und Zwetschken, Vanilleschoten, Kokos, an Pinacolada erinnernd, frische Ananasfrucht, auch Kräuteranklänge, Gewürznelken, rauchig, Geselchtes, Milchkaffee, am Gaumen Cassis, Brombeeren, Fruchtmolke, Lakritze, blumige Anträge wie Veilchen, getrocknete Tomaten, sehr würzig, Pfefferminz, Eukalyptus, schwarzer Tee, grüne Oliven, Paprika, Milchkaffee, Schokolade, schöne Röstaromatik, auch mineralische Anträge, salzig, saftige Tanninstruktur, sehr elegant und dicht, wird mit der Luft immer schöner, lang anhaltend im Abgang, ein toller Wein mit riesigem Potential!