



2021 Pannobile, Burgenland

Weingut Heinrich,
ÖSTERREICH

Charakteristik

Ich bin: rotbeerig, erdverliebt mit fein-gliedrig gewobenen Gerbstoff

Ich passe perfekt zu: Pasta und Lammgerichten

Mein Geschmack erinnert an: Kirschen

Terroir

Herkunft: Burgenland, Österreich

Boden: fossile Kalkschichten, karge Schieferböden und sandig lehmige Böden mit schottriger Auflage

Ausbau:

- spontane Gärung, zwei bis drei Wochen im Holzgärständer, auf der Maische
- 31 Monate in gebrauchten Eichenfässern und Amphoren gereift

Das Weingut

Gernot & Heike Heinrich setzen auf eine einfühlsame und biodynamische Bewirtschaftung, die auf einem tiefen Verständnis der Natur basiert. Der Fokus liegt auf autochthonen Rebsorten, insbesondere dem Blaufränkisch, der als Speerspitze die Grundlage für terroirgeprägte Weine bildet. Durch eine undogmatische, handwerkliche Vinifikation bleiben die Weine authentisch und ermöglichen einen klaren, unverfälschten Ausdruck ihrer Herkunft.

- **Rebfläche:** 85 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** Hauptsorte Blaufränkisch, Burgundersorten: Weißburgunder, Chardonnay, Grauer Burgunder, Pinot Noir
- **Weingut-Zertifizierung:** Biodynamisch nach Demeter und Respekt

GRUNDDATEN

Rebsorte:	56% Zweigelt, 44% Blaufränkisch
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	aromatisch, ausdrucksvoll, elegant
Serviertemperatur:	15-16 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	19 22 20

ANALYSEDATEN

Alkohol:	13,0 vol. %
Säure g/l:	5,8 g/l
Restsüße:	1,0 g/l

