

HEINRICH GERNOT UND HEIKE PANNOBILE HEINRICH GERNOT & HEIKE, GOLS



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Heinrich Gernot und Heike
Traubensorte(n):	Blafränkisch, Zweigelt
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Falstaff 93-95 / 100

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, schwarze Kirschenfrucht, reife Zwetschgen unterlegt, zarte Röstaromen, einladendes Bouquet. Elegant, feine rotbeerige Nuancen, präsent, gut integriertes Tannin, Kirschen im Nachhall, mineralischer Rückgeschmack.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

Produzent

Heinrich Gernot und Heike - Der Rotwein-Star sterreichs! In unglaublich kurzer Zeit hat sich Gernot Heinrich seinen Spitzenplatz erarbeitet und einen grossen, modern geführten Betrieb aufgebaut. Mit kompromissloser Präzision im Weinberg wie im Keller macht Gernot Heinrich grosse reinsortige Weine vom Zweigelt, Blafränkisch, St. Laurent und Pinot Noir sowie wunderbare Cuvées wie den Pannobile und den Gabarinza, nur noch übertroffen vom grandiosen Salzberg (Grand Cru ist hier wahrlich die richtige Bezeichnung). Die beiden letztgenannten zählen regelmässig zu den Top-5 Rotweinen des Landes und sind nicht nur deshalb immer knapp und früh ausverkauft.