

## Pannobile Reserve rot 2021

**A la Carte** 95 Punkte  
**FALSTAFF** 94 Punkte

### Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 25 Tage Maischestandzeit. 20 Monate Lagerung in 15% neuen Barriques und 500 Liter Fässer. 70% Blaufränkisch, 30% Zweigelt.

### Beschreibung

Lebendige Struktur, feine Würze und saftiges Tannin. Kräftiger Stil mit feinkörnigem, langanhaltendem Finish. Blaufränkisch bringt Würzigkeit, Spannung, Eleganz und Zweigelt Saftigkeit und Fülle.

### Speiseempfehlung

Facettenreicher Speisenbegleiter

**Ernte** Blaufränkisch 18.10.2021  
Zweigelt 24.09.2021  
**Abfüllung** 12.05.2023  
**Alkohol (Vol%)** 13,5  
**Säure (g/Liter)** 5,5  
**Restzucker (g/Liter)** 1,0  
**Formate (in Liter)** 0,375, 0,75, 1,5, 3  
**Serviertemperatur** 15

### 2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

**Bio**  
**Vegan**

