

WEIN- EXPERTISE

PANNOBILE QUW BURGENLAND "HEINRICH" BIO



ART-NR. 13181

ERZEUGER Heinrich

CHARAKTERISTIK Dunkles Rubingranat, ein Hauch Lakritze liegt unter dunkler Beerenfrucht; Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, Pflaume und vollreife Kirsche, mineralische Nuancen, elegant und ausbalanciert.

VERZEHREMPFEHLUNG Harmoniert gut mit kräftigen Gerichten, vor allem aber mit Wildgerichten wie Ragout von Junghirsch oder auch Gamsragout mit Semmelknödel und einer Birne gefüllt mit Preiselbeeren.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Blauer Zweigelt, Blaufränkisch

ANBAUGEBIET Burgenland (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 1.00 g/l, Gesamtsäure 6.20 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Großes Holzfass - 500l

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Heinrich, Baumgarten 60, 7122, Gols, Neusiedlersee, Österreich

ABFÜLLER Weingut Heinrich GmbH - A-7122 Gols