

## WEIN- EXPERTISE

# PANNOBILE QUW BURGENLAND "HEINRICH" BIO



**ART-NR.** 13181

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

**SPEISENEMPFEHLUNG** 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** 13.00 %Vol., Restzucker 1.20 g/l., Gesamtsäure 5.70 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Großes Holzfass - 500l

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Heinrich, Baumgarten 60, 7122, Gols, Neusiedlersee, Österreich

**ABFÜLLER** Weingut Heinrich GmbH - A-7122 Gols