

WEIN- EXPERTISE

PANNOBILE QUW BURGENLAND "HEINRICH" BIO MAGNUM



ART-NR. 13183

ERZEUGER Heinrich

CHARAKTERISTIK Dunkles Rubingranat mit violetten reflexen. Ein Hauch von Weichseln und Lakritze unter einer dunklen Beerenfrucht, mineralische Nuancen, elegant und ausbalanciert. Feine Tannine, gute Säurestruktur, Extraktsüße im Abgang. Gute Länge und Reifepotenzial. Ökol. Kontroll-Nummer: AT-BIO-402

VERZEHREMPFEHLUNG Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Schmorbraten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Blauer Zweigelt, Blaufränkisch

ANBAUGEBIET Burgenland (Österreich)

FLASCHENINHALT 1.50 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 1.00 g/l, Gesamtsäure 6.00 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