

Naam van de wijn: Pannobile

Producent: Gernot Heinrich

Herkomstbenaming: Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): voornamelijk zweigelt, aangevuld met blaufränkisch, merlot, St. Laurent...

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Gernot Heinrich heeft weinig woorden nodig om zijn wijnverhaal te vertellen: zweigelt, blaufränkisch en St. Laurent (oude pinot kloon) vertolken de hoofdrol, pinot noir, chardonnay en weißburgunder de bijrollen. Het spektakel wordt geregisseerd door Gernot Heinrich en Moeder Natuur vanuit een holistische, biodynamische beleving, waarin traditie en innovatie op eigen wijze elkaar vinden. De wijngaarden van Gernot Heinrich liggen in Gols, Neusiedlersee, tussen het beroemde meer en de grens met Hongarije. In de directe omgeving van het wijnhuis bevinden zich de vier bekende percelen van Heinrich. Altenberg ligt aan de rand van het Parndorfer Platte, met een prachtig uitzicht op het meer. De bodem met een halfzware tot zware structuur, bestaat uit poreus, kalkhoudend, droog en goed drainerend leem met kiezels. Goldberg ligt naast Altenberg, met dezelfde bodemstructuur, op droog en goed drainerend leemhoudend zand met wat kiezels maar geen kalk. Door de invloed van de noordwestelijke winden is dit een koeler perceel, zeer geschikt voor vroegrijpe blauwe druiven. Salzberg heeft een soortgelijke ligging als Altenberg, maar het leem met kiezels bevat veel meer kalk. Gabarinza bestaat uit twee golvende delen met een zuidelijk georiënteerde helling. De bodem bestaat eveneens uit leem en wat kiezels en heeft een hoog kalkgehalte.



Vinificatie (wijnbereiding): Pannobile is een gezamenlijk project van 9 wijnboeren uit Gols. Het doel is het produceren van wat voor elk van hen de best haalbare kwaliteit is uit de Golse wijngaarden. Elk van de 9 Pannobile is uniek. Enige leidraad is de trouwe interpretatie van het Golse terroir. De Pannobile van Heinrich is gemaakt van zeer streng geselecteerde druiven uit de beste percelen van Gols. Bij aankomst in de wijnkelder volgt een tweede selectie. Gebruik van zwaartekracht in plaats van pompen, gisting in RVS tanks en houten kuipen bij 28-32°C, 3-4 weken extra inweking, malolactische gisting in RVS tanks, opvoeding in 70% nieuwe houten vaten gedurende circa 16 maanden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Gols op zijn zuiverst! De beste zweigelt en blaufränkische druiven van de beste percelen. Donker robijnrode kleur, veel fruit (kersen, zwarte bessen, moerbeï), met een elegante minerale ondersteuning. In de mond een mooie structuur, vlezig en stevig tanninerijk, met het fruit van de zweigelt en de specerijen van de blaufränkisch. De merlot verleent hier zijn ronde en bijna milde karakter en fluweligheid. Een wijn met een uitstekend potentieel. Serveren: 16-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: geweldige wijn bij traditioneel bereide wildgerechten (hert, hinde, ree, gems...) of eendenborst met paddenstoelen en rode wijnsaus. Bijzonder geschikt voor roodvlees gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 88 punten Robert Parker Wine Advocate, 90-91 punten International Wine Cellar.

Smaaktype: vol body, fris en fruitig, rond en rijp met een onderton van kruiden en specerijen.