

GOLS Pannobile 2022

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 24 Tage Maischestandzeit. 23 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 29.9.2022 Zweigelt 21.09.2022
Abfüllung	2.8.2024
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5,4
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0,375, 0,75, 1,5, 3
Serviertemperatur	15

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio

Vegan

