

Tillfällig Lansering: Heinrich Pannobile 2018
Heinrich Pannobile 2018 (94054) 249kr

Druvorna i Pannobile 2018 skördas från sydsluttningar i Gols och östsluttningar i Leithaberg. Områdena har kommit att bli förebild för biodynamisk vinodling av Heinrich och en grupp vinmakare som tillsammans producerar viner under namnet Pannobile, som står för en kombination av "pannonian" och "nobility". Målet är att skapa otvetydiga viner som representerar området vars druvtypiska karaktär speglar växtplatsen och de biodynamiska åtaganden man gör i vingården.



Gernot och Heike Heinrich

Vinet görs på 60% zweigelt, 40% blaufränkisch som reflekterar den sandiga, skiffer- och kalstensrika jordmånen. Druvorna handskördas i mitten av september till mitten av oktober för att sedan starta jäsningen helt utan tillsatt jäst. Vinet macereras i tre veckor på stora ekfat för att till sist lagras i 24 månader på 500-liters ekfat.

94 Points Falstaff

600fl Heinrich Pannobile 2018 lanseras idag i Systembolaget tillfälliga sortiment och finns tillgänglig i vissa butiker samt för beställning online under begränsad tid