



Magazin Falstaff
2000 Winzer des Jahres
Jg. 2008 Falstaff 91-93/100
Jg. 2009 Falstaff 93/100
Jg. 2012 Falstaff 92-94/100
Jg. 2016 Falstaff 93/100
Jg. 2017 Falstaff 93/100



Pannobile

Weingut Heinrich

Anbaugebiet: Österreich / Burgenland QuW

Rebsorte(n): Zweigelt, Blaufränkisch

Bio-Information: Biologisch zertifizierter Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt während 20 Monaten in 500 Liter Fässern.

Charakteristik: Jahrgang 2017

Die satte Farbe ist rubin- bis granatrot mit violetten Reflexen. Einladende Aromen von Weichselkirschen, Lakritze und gerösteten Mandeln begeistern die Nase. Der Körper ist füllend, weich, cremig mit einem feingliedrig gewobenem Gerbstoffkleid umhüllt. Ein schön ausgewogener, komplexer Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu Fleischgerichten, wie z. B. Zwiebelrostbraten, Grilladen und Rehschnitzel sowie zu Teigwaren mit Steinpilzen und verschiedensten, reifen Weichkäsesorten.

Nicht nur für uns einer der besten Weinmacher in Österreich

Die Weine von Gernot und Heike Heinrich (im Bild) haben uns schon vor über 25 Jahren begeistert. Vor allem der schöne Mix von Finesse und Kraft hat es uns angetan. Wir lernten die beiden bereits im Jahre 1993, an der berühmten italienischen Weinmesse Vinitaly in Verona, als junges, innovatives Winzerpaar kennen. Wir dürfen also schon auf eine lange, gemeinsame und erfolgreiche Partnerschaft zurückschauen. In der Zwischenzeit ist das Weingut mengenmässig gewachsen, die Infrastruktur im Keller ist im Laufe der Zeit mit den modernsten Mitteln ausgestattet worden und seit der Ernte 2010 wird biologisch produziert. Der Rebsortenspiegel des Weingutes wird stark von den heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent dominiert. Gernot zählt heute, zusammen mit seiner charmanten Frau Heike, zu den Elitewinzern Österreichs. Vom österreichischen Weinführer Falstaff wird das Weingut seit Jahren immer wieder mit Höchstnoten ausgezeichnet.

