Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

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

Pannobile

Weingut Heinrich

Anbaugebiet: Österreich / Burgenland QuW

Rebsorte(n): Zweigelt, Blaufränkisch

Bio-Information: Biologischer Weinbau

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

Charakteristik: Jahrgang 2018
Die 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.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein passt zu Fleischgerichten, wie z.B. Zwiebelrostbraten, zu Grilladen und zu 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) begeistern uns seit über 30 Jahren mit dem schönen Mix von Finesse und Kraft. 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.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch