

Achs
Beck
Gsellmann
Heinrich
Leitner
Nittnaus
Pittnauer
Preisinger
Renner

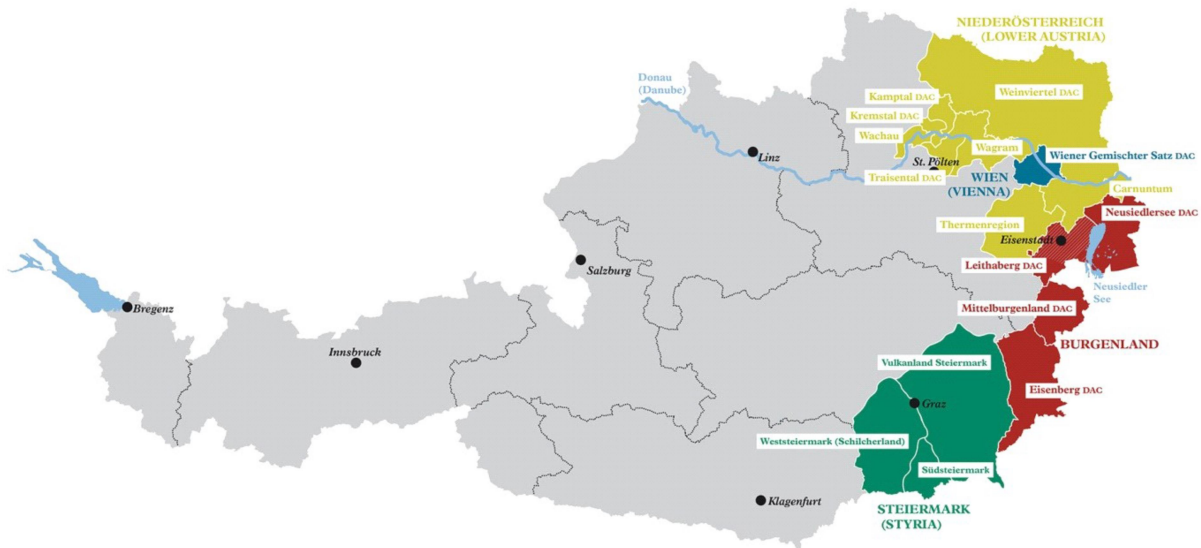
PANNOBILE



Dit voorwerp maakt van wijn Pannobile.
Enkel de wijn die unaniem door de 9 leden wordt goedgekeurd qua kwaliteit en authenticiteit wordt Pannobile.

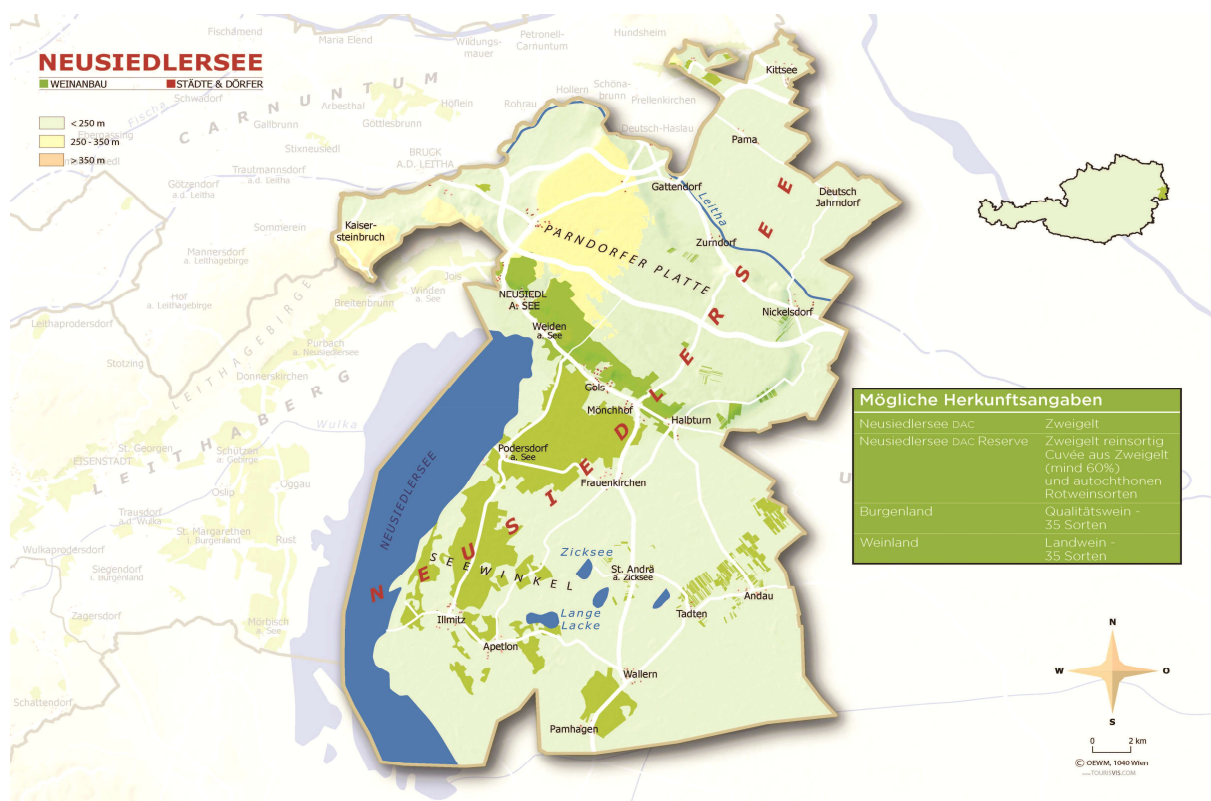
Oostenrijk wijnland

Proefavond 16-11-2019 - LEBEGUE Camille



Wijngebieden in Oostenrijk liggen geconcentreerd in het oosten van het land. In het Westen ligt het bergland (grijs op de kaart) dat met 237 ha (België ± 600 ha) dus nauwelijks wijngaarden kent. In het noordoosten treft men Niederösterreich (geel op de kaart), met de meer gekende streken als Kamptal, Kremstal, Wachau, Wagram, Traisental, Weinviertel, Thermenregion, Carnuntum die tezamen 28.145 ha wijngaard vertegenwoordigen en de stad Wenen zelf (Wiener Gemischter Satz) die op zich alleen al 637 ha aan wijngaard heeft. Men zou er voor minder beginnen walsen. Het zuidoosten, Steiermarken (groen op de kaart), is bergachtiger verdeeld in Vulkanland Steiermarken, West Steiermarken en Süd Steiermarken en vertegenwoordigt 4.633 ha wijngaard.

In het oosten, rood op de kaart, ligt Burgenland met 13.100 ha wijngaard, Het wordt zelf onderverdeeld in Eisenberg, Mittelburgenland, Rosalia, Leithaberg en **Neusiedlersee**. Dit gebied grenst aan Hongarije en de Pannonische vlakte die tot aan de Donau in Servië loopt.

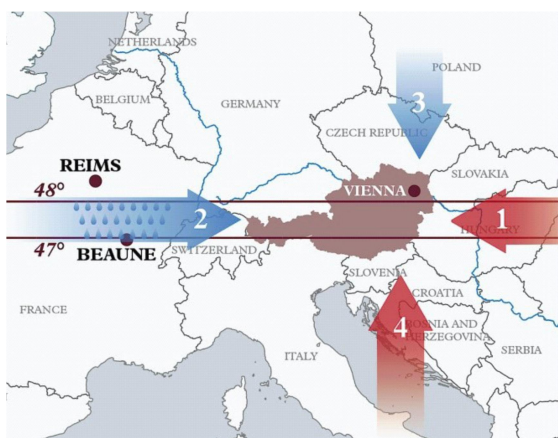


Binnen Burgenland ligt het areaal voor meer dan de helft in Neusiedlersee: 6.675 ha. Dit gebied is benoemd naar het gelijknamige meer dat er van wezenlijk belang is voor de wijnbouw. De regio Neusiedler See is vooral gekend voor zijn rode wijn, eerder uit het noorden van de regio en zoete witte uit het zuiden van de regio (de zgn. Seewinkel)

Men heeft er een paar AOP's, in Oostenrijk gekend als DAC: Districtus Austriae Controllatus.

- Neusiedlersee DAC : die voor 100% van Zweigelt gemaakt moet worden
- Neusiedlersee DAC Reserve : die minstens 60% Zweigelt moet bevatten en voor de rest, alleen lokale druivensoorten.
- De overige worden erkend als Burgenland Qualitätswein of Weinland (een Landwein)

Neusiedlersee klimaat



Oostenrijk ligt klimatologisch in een overgangszone. Men kent er uitlopers van Atlantische en Arctische invloeden, die koeling brengen, en van Mediterrane en Pannonische invloeden die (wat de laatste betreft allen in de zomer) voor de warmte zorgen.

Aan de Neusiedlersee is pannonische invloed het belangrijkste. Dit geeft warme zomers en winters met weinig sneeuw. Deze streek geniet van de meeste zonne-uren van Oostenrijk.



Het meer (315 km²) dat tot in Hongarije loopt en de talrijke plassen in de buurt zijn cruciaal. Het meer zelf is een restant van het Pannon meer uit het tertiair tijdperk. De diepte ervan is \pm 1 m, met een maximum diepte van 1,85 m. Een dergelijke ondiepte maakt het gevoelig voor uitdroging, hetgeen in het verleden meermaals gebeurd is. In de 19e eeuw is het voor het laatst voor 3 jaar uitgedroogd geweest waarbij er teelten werden gepland, tot het opeens weer begon vol te lopen. Oorzaak van uitdrogen en vollopen bleef onverklaard. Thans wordt de hoeveelheid water mede gereguleerd door een kanaal.



Zo'n watervlakte reguleert het klimaat:

- het vangt de warmte op (er is relatief veel energie nodig om water op te warmen)
- het bestrijdt nachtkilte (want de opgeslagen energie wordt traag afgegeven)
- waardoor het de ontwikkeling van frisse zuren in de wijn stimuleert.
- in de Seewinkel (de hoek met de vele plassen) helpt het de ontwikkeling van edelrot

Neusiedlersee wijngebied

NEUSIEDLERSEE
DAC

wein
burgenland



Het wijngebied van de Neusiedlersee kan je in drie stukken onderverdelen

In het noorden is er Parndorfer Platte die een hoogte bereikt van 350m. Het meer zelf ligt op 115m hoogte. De oppervlakte bestaat er steeds uit kiezelig klei/leem en is dus poreus. Eronder, 10m onder de oppervlakte, liggen grindterrassen afkomstig v/d Donau toen die in de ijstijd een andere bedding had. Die terrassen zijn rijk aan kwarts met een weinig fijn kalk (in die lagen kan zich een waterreserve vormen)

In het Zuidoostelijk gedeelte van de Platte liggen die terrassen dieper en zijn ze jonger. Ze bevatten een weinig kalksteen

en dolomiet. De Wagram (ZW van de Platte) vorm eigenlijk “de surf lijn van het prehistorische Pannon meer” en is een sokkel van afzettingen van fijnkorrelig grind met (Mossel-) kalk, dolomiet, slib-klei en zand. Omdat wagram eigenlijk slaat op zo'n dalrand heb je verschillende wagrams in Oostenrijk, onder meer langs de rand van de Donau-vallei. De bloederige slag bij Wagram in 1809 vond plaats rond het gelijknamige plaatsje ten noorden van de Donau, iets oostelijker dan Wenen.

Het derde deel, de Heideboden, ligt aan de voet van de Wagram en is zeer geschikt voor witte wijn, maar niet voor rode Pannobiles.

De druiven

Sedert 2006 mogen slechts 3 druivensoorten gebruikt worden voor Pannobile wijnen: Blaufränkisch, St Laurent en Zweigelt



1) **Blaufränkisch** (a.k.a. Lemberger of Kekfrankos).

Men dacht vroeger dat dit gamay was, maar het bleek een kruising van Blaue Zimmettraube en Weisser Heunisch te zijn. Dit is een vroeg ontluikende en laatrijpende druif, met een typisch boeket van bosbessen en kruidigheid en dito mondstructuur (levendig en zurig). Kan gestructureerde wijn leveren met eigen tannines maar, bij volle rijpheid, ook soepele aspecten vertonen

2) **St Laurent.**

Dit is een moeilijke druif, met laag rendement.

Neefje van Pinot noir?

De veraison (de kleuromslag van druiven van groen naar rood) vindt plaats om en bij de 10^e augustus. Laat dat nu net de feestdag van heilige Laurent zijn. De druif geeft aroma's van pruimen, bessen en zure kers. Vroege ontluiking van de druif maakt hem vorstgevoelig. Anderzijds is hij ook vroegrijpend, waardoor men hem liefst op hogere, koelere plaatsen plant. Door zijn dikke pel heeft hij weinig last van rot. Hij is wel coulure gevoelig.



3) **Zweigelt:**



Een vroegrijpende druif, die houdt van niet te zware grond met veel humus. Doet het gewoonlijk het best op hogere, en dus koelere plaatsen. Dr Zweigelt maakte in 1922 deze kruising tussen Blaufränkisch en St Laurent om de problemen van de 2^e aan te pakken. Geeft op zijn best de beet van de 1^e met de body van de 2^e. Dikwijls maakt men er echter gemakkelijke wegdrankwijn mee. Jancis Robinson suggereerde dat het commercieel succes groter zou zijn mocht de dokter Dr Pinot als naam gehad hebben.....

Het jaar 2013 volgens de Oostenrijkers

De winter was kouder dan gewoonlijk met veel sneeuw en water: er was dus veel vocht in de grond. De maanden maart en april waren koud wat zorgde voor een vertraagde knopvorming. In juni was er in Oostenrijk zware regenval met overstromingen (maar de Neusiedlersee had graag dat extra water) en daarna was er een hittegolf vanaf einde juni tot in augustus. Het gevolg was een groeistop door de bij de hittegolf komende droogte. De opgebouwde waterreserve bleek hier een zegen. In september regende het wat en kreeg men evenwichtige omstandigheden. In oktober ook, met iets koelere nachten dan normaal. Dat leidde tot een constante, continue rijping.

“Goed wijnjaar, het 4^e al in 5 jaar. Minder vol dan 2011 en 2012 maar charmanter met een matige tot goede concentratie en zachte tannines, een aangename pittigheid en fijne structuur. In vergelijking met 2011 en 2012 vertegenwoordigt de vintage van 2013 bijna perfect het "Oostenrijkse ideaal "van frisheid, pittigheid en geanimeerde drinkbaarheid".



Preisinger: extreme year, extreme wines. Mature, exciting, structured. Collectible vintage!

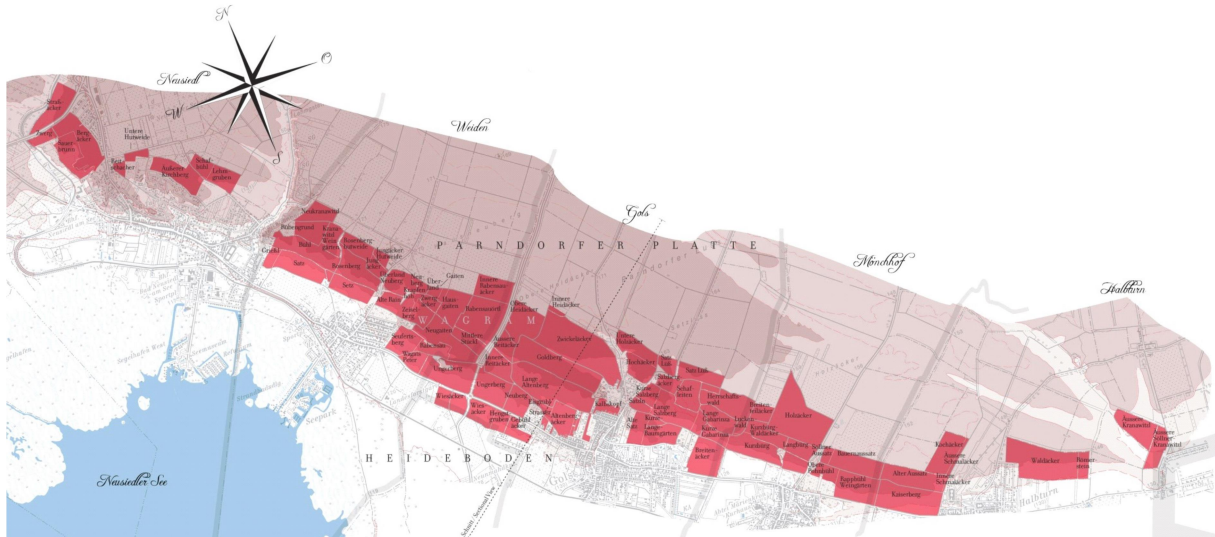
De Pannobile groep



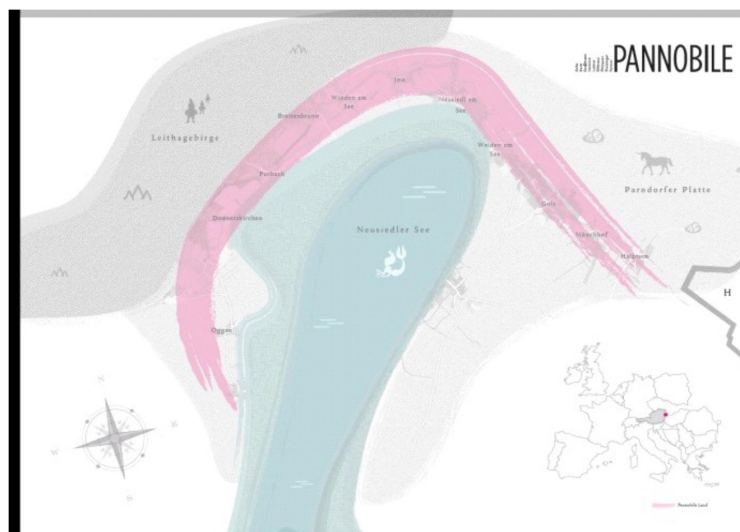
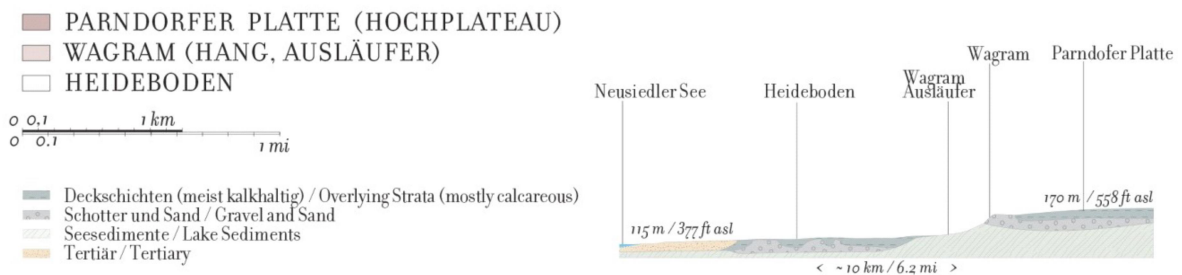
Midden jaren '80 onderging de Oostenrijkse wijnbouw een broodnodige fase van modernisering. Men introduceerde de moderne keldertechnologie, internationale druiven en maakte een moderne kwaliteitswijn. Economisch werd het een succes, maar ten koste van een veralgemening qua stijl en smaak. Een aantal wijnboeren zochten iets anders, een meer authentieke weergave van streek en terroir. Ze kwamen geregeld samen in Gols.

In 1992 stichten 7 ervan een vereniging die ze Pannobile noemden, wat een samentrekking is van Pannonia en van nobile. Reeds in 1992 werd de eerste jaargang rood en in 1993 de eerste jaargang wit geproduceerd.

In 1998 kwam Pittnauer erbij en in 2008 Preisinger, zodat ze nu met 9 zijn. Oorspronkelijk idee was om de schone slaapster die de wijnregio was, wakker te schudden en wereldkundig maken.



Pannobile wijn moet uit de door de groep erkende kadastrale percelen komen, waaronder de beste sites als Ungerberg en Altenberg.



Sedert 2006: biodynamisch

Via vele - soms luide - interne discussies kwamen zij in contact met de werken van Rudolf Steiner, vader van de biodynamie. Sedert 2006 werken alle 9 wijnhuizen biodynamisch. Zij zijn thans ofwel lid van Respekt of van Demeter (of van beide).

Biodynamische boeren werken in verbinding met het ritme van de natuur.

“Het is de kunst om het leven in bodem, plant, dier, mens, omgeving en kosmos op elkaar af te stemmen. Boeren verbinden zich niet alleen met de zichtbare, materiële kant, maar ook met de onzichtbare, geestelijke krachten die het levende organisme opbouwen.”



Klinkklare onzin als je het mij vraagt, MAAR: empirisch werkt het.

Daarnaast maken zij gebruik van natuurlijke geneesmiddelen die eerder bestemd zijn tot het voorkomen van ziektes dan tot het genezen ervan: netels voor hun ijzer, berkenbladeren voor koper, duizendblad voor zwavel, kamille voor rust en herstel.

In ‘t kort is Pannobile

- een zelfregulerende groep bestaande uit leden die hun kennis hebben opgedaan, thuis en elders, Frankrijk, Californië, Australië
- waarvan elk lid 1 rode en 1 witte wijn per jaar mag voorstellen als “Pannobile”
- waarbij voor de rode wijn alleen lokale druiven gebruikt mogen worden
- en die het label 'Pannobile' krijgt mits de groep de wijn unaniem goedkeurt.



Het zijn sterke persoonlijkheden, zeker van hun stuk. Zoals Montaigne voelen ze zich goed op hun gronden

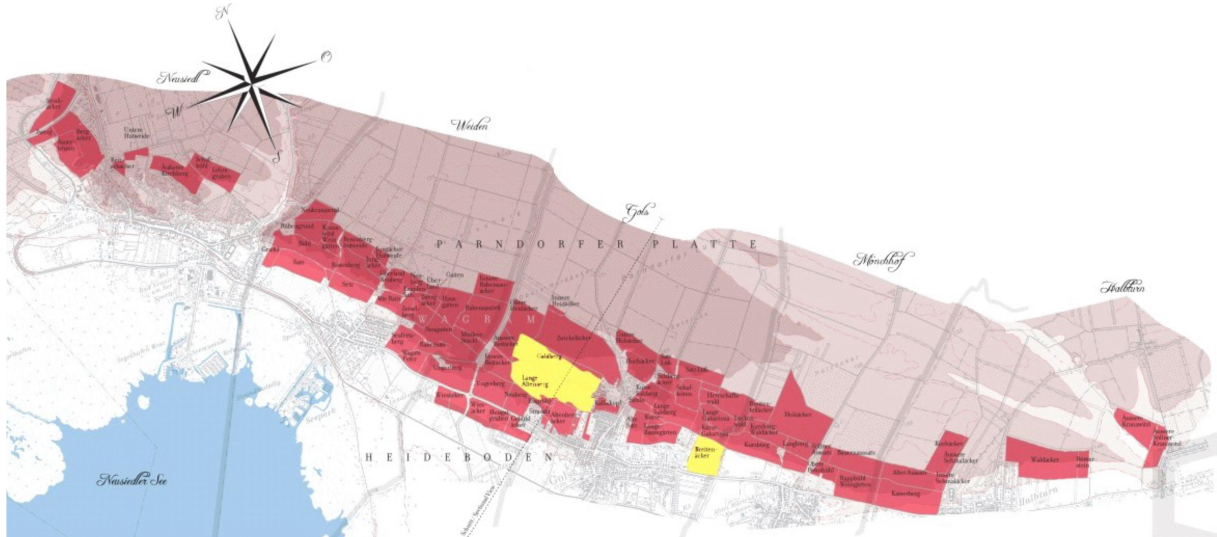
“ça fait dun bien de sentir sa richesse sous ses pieds”

- naast Pannobile experimenteren ze er op los: amforen, orange wines, diverse portegreffes, diverse wijnrassen, single vineyards etc;
- is Pannobile dan hun paradepaardje, hun duurste wijn is meestal een andere.
- hun hang naar biodynamie leidt tot een holistische benadering, met uitdragen van kennis in “Pannobile dagen” en sociale werking voor minder bedeelde
- roepen “eigenheid”, “levendigheid”, “persoonlijk”, “natuurlijk”, “verfijnd”, “complex” en “drinkplezier”

De wijnen

Weingut Judith Beck

Judith Beck heeft enerzijds sites op de Parndorfer Platte en in het bovendeeel van de Wagram. *[Zweigelt houdt van niet te zware humusrijke grond (en die vind je in de Schafleiten en de Goldberg), en zou er behalve fruit ook bloemen en kruidenaroma's geven]*



En anderzijds op de z/w helling (o.a. Altenberg, Gabarinza) *[Blaufränkisch houdt van de warmste stukken Wagram (zand/leem/kalk) en zou naast fruit en kruiden een pittige zuurtegraad en fijne tannines geven.]*



Judith: *“Iedereen kan internationale stijl maken. Mijn wijnen zijn van mij. Ze zijn hier, en ze zijn nu. Dat is voor mij het mooiste.”*

Het zijn eerder discrete dan luide wijnen, altijd een tweede blik waard en vooral: authentiek.

Pannobile 2013

Afkomstig van Breitenacker, Goldberg en
Altenberg
60% Zweigelt
40% Blaufränkisch
13,5% alcohol
Suikergehalte/1 1,1g
Zuurgehalte/1 5,2
Spontane alcoholische gisting
in inox tanks en houten vaten.
malolactische in houten barriques
16 maanden rijping in eiken vaten
rendement +- 35 hl per hectare

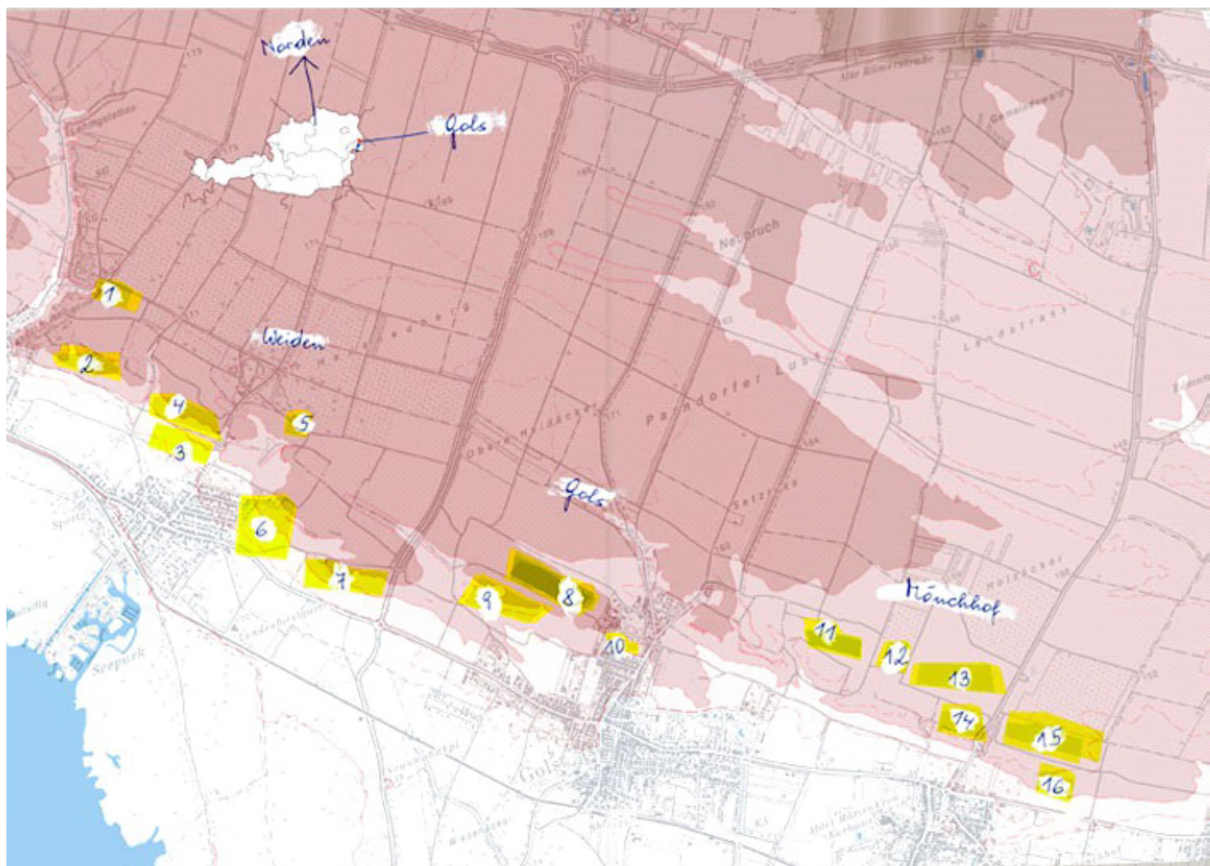


Citaat

Wine and the joy of living and pleasure all go hand in hand.

De bodems van onze regio zijn uiterst complex en vertonen vaak humus, grind, leem, kalk of mineraal in een enkele wijngaard. Een ideale basis voor complexe wijnen die hun oorsprong weerspiegelen. Dit is typisch voor Pannobile.

Weingut Claus Preisinger



Het domein beslaat 19 ha verdeeld in 64 percelen, gaande van 7a tot 2ha, binnen een straal van 18 km.



In de wijngaard is hij een overtuigde aanhanger van Rudolf Steiner. *[In den beginne lazen ze samen alle werken van Steiner als ware het de bijbel. Inmiddels is dat geëvolueerd: Wat hyperbelangrijk is, is observatie en hieruit interpreteren. In een wereld waar alles in de natuur verbonden is, moet je die ritmes volgen en kan je volgens Steiner met mini-ingrepen grote invloed uitoefenen]*. In de kelder is hij een purist, en een kwaliteitsfanaat maar dan één die werkt op instinct, neus-, mond-, en buikgevoel. Hij vindt zijn leven ongecompliceerd. Quasi alle dagen buiten, dicht op de natuur.

Pannobile 2013

De druiven worden handgeplukt van eind september tot begin oktober, met een eerste selectie in de wijngaard en een tweede in de chais. De vinificatie omvat 3 weken natuurlijke gisting in open vaten, barriques en stalen tanks (225 tot 3.300 liter) en 18 maanden rijping in kleine barriques.

60% Zweigelt
40% Blaufränkisch
13,5% alc
1,2 gr suiker/l
5,5 gr zuren/l

Hij choreografeert zijn wijnen

Citaat

*Uitstekende wijnen zijn er veel.
Maar ze zijn geen rolmodellen voor ons.*

Pannobile staat voor een wijnstijl, die karakter heeft net als de wijnboeren van de groep zelf en die wordt gekenmerkt door zijn oorsprong.

Gevoel, instinct, neus, mond en maag - dat is ook Pannobile.



Weingut Leitner

Dit domein is 12 ha groot en is hoofdzakelijk beplant Blaufränkisch & Zweigelt. Zoon Gernot, die een pionier is inzake Syrah in de streek, volgt Melitta en Matthias op. Hun voornaamste

wijngaarden liggen op Parndorfer Platte 15% (Schafleiten & Reitacker), 50% in de Wagram (Altenberg, Goldbergen, Satz & Ungerberg) en 35% in de Heideboden. Typisch voor zijn Pannobile is dat het terroir bourgondisch aandoet, maar de assemblage is bordelees.



Pannobile 2013

- 60 % Zweigelt – geogst op 02.10.2013 van stokken op de Altenberg (geplant 2007 op een bodem van kalk en met humus bedekte basis van fijne tertiaire sedimenten)
- 35 % Blaufränkisch – geogst op 17.10.2013 van stokken op de Ungerberg (geplant 1996 op een vruchtbare fijne zwarte steppegrond (Tschernosem))
- 5 % St. Laurent – geogst op 05.10.2013 van stokken die in 2007 geplant werden op de Altenberg

Vinificatie: de vergisting startte spontaan in open vaten en na een maceratie van 26 dagen was er een rijping van 22 maanden op kleine houten vaten. (13% alc / 1,0 g/l restdrukker / 4,7 g/l zuren)



Citaat

Wijnen van Pannobile wijnmakers zijn altijd de harmonieuze combinatie van bodem, natuur, klimaat, zee, comfort, traditie, moderniteit, mensen, kunst, passie, levenshouding – zijnde een wereldbeeld dat zich niet in een recept laat vastleggen.

Weingut Renner

Het domein Renner omvat 13 ha, gelegen in o.a. Altenberg, Schafleiten, Goldberg, Gebühl en Ungerberg. Lacon controleert en certificeert dat hun wijn organisch is. Sedert 2018 worden ze gecertificeerd door Demeter. De dochters Stefanie en Suzanne “de Rennersistas” nemen thans over en duwen de Pannobiles naar een vroeger geplukte, wat lichtere wijn. Hun andere wijnen zijn progressiever dan de Pannobile.



Biodynamie weetje:

De biodynamie kent 2 soorten preparaten

1e soort biodynamisch preparaat:

compostpreparaat

Een aantal plantaardige producten (bv netels, eikenschors, kamille, valeriana...) worden in de compost gestoken.

Bedoeling is werking van essentiële stoffen (ijzer, stikstof, kalium, zwavel, calcium..) te structureren en te beïnvloeden

Pannobile 2013

Gemaakt van 55% Zweigelt en 45% Blaufränkisch
13,5% alcohol
Suikergehalte/ 1,3g
Zuurgehalte/ 5,4g

Lagering gedeeltelijk in grote vaten (2.000l)
en in barriques (500 & 225l). Slechts 2 soutirages, dus lang op lies
In 2013 nog geen merkelijke invloed van de Rennersistas.

Citaat “*enlightened traditionalists*“

Opwindende bodems en liggingen zijn essentieel voor de kwaliteit van de wijnen.

Even belangrijk is de constante drang naar ontwikkeling, wat Pannobile zo uniek maakt.

Dit is de enige manier om complexe, genuanceerde wijnen met een typisch regionaal karakter te creëren. Opwindende bodems en liggingen zijn essentieel voor de kwaliteit van de wijnen.



Weingut Heinrich

Dit domein heeft een explosieve groei gekend. Het is begonnen in 1989 met 1 ha, in 1993 gegroeid naar 2 ha, en thans in 2019: 100 ha

HEINRICH



Alles wordt biodynamisch verbouwd of is in conversie naar biodynamische teelt. Het bedrijf is erkend door zowel Demeter als Respect.

Biodynamisch werken vereist zeer precies werken en dat is een uitdaging als men het over 100 ha heeft, en men moet zorgen dat bladerdek en verluchting in orde zijn en men de weerstand van de wijnstokken wil verbeteren.

Biodynamisch weetje: elk kind is anders

Het is opletten en kijken vanuit standpunt van de wijnstok.

Snoeitechniek moet gestage gezonde groei steunen

Wil 100% droge wijn, met ziltigheid van de kalksteen voor zuiverheid en frisheid

Pannobile 2013

Zijn Pannobile komt enerzijds van krachtige warme wijngaarden nabij Gols en van de koele astrigente kalk-/schistgronden van de Leitaberg. Een klein deeltje van de oogst wordt organisch/biologisch geteeld, maar de overgrote rest is biodynamisch. Er wordt handmatig geoogst eind september, begin oktober. Op de Leitaberg vindt de oogst weken later plaats.

Frisheid is het sleutelbegrip, vooral bij de Blaufränkisch, waar de trage eindrijping essentieel is om een mooie wijn te bekomen. Het bedrijf maakt gebruik van een oscillerende ontritster om interne structuur van de bessen te behouden. Gisting gebeurt al in de bes, waardoor er minder bittere fenolen ontstaan. De vergisting ontstaat spontaan en houdt gedurende 3 weken aan in houten vaten. De kelderwerking gebeurt louter via zwaartekracht, zonder oppompen, en de rijping duurt 18 maanden in gebruikte 500 l vaten.

55% Zweigelt en 45% Blaufränkisch

Alcohol 13% - Suikergehalte/l 1,0 g - Zuurgehalte/l 5,2 g



Citaat “Ernstig man, met kinderlijk plezier in zijn werk“

Geweldige wijnen zijn altijd onlosmakelijk verbonden met uitstekende terroir, de ligging speelt de grootste rol. Vooral als u alle mogelijke maatregelen in de wijnbereiding weglaat. Pannobile-wijnen vertellen precies over deze oorsprong.



Weingut Nittnaus

Dit wijnhuis bestaat sedert 1684. Hans Nittnaus is zelf in de zaak sedert de jaren 80. Hij is een van de motoren van de Pannobile- groep. Zijn doen is een wijnstijl te ontwikkelen die afwijkt van Bordeaux en geen dominantie van houtlagering heeft. Aldus wil hij een wijn die fijner is en een verhaal vertelt. De biodynamie brengt bovendien volgens hem ook een levendiger wijn.

Biodynamisch weetje: de andere soort preparaten zijn vloeibare preparaten. Koehoorns met hoogwaardige koemest worden in winter begraven en rijpen daar. Dan handgemengd met water en in de wijngaard gespreid. Bevordert microbio leven en humusvorming



Zijn wijngaarden liggen in de regel iets meer oostwaarts dan de ander. Echter, vanaf 2015 wordt ook Zweigelt uit Leithaberg in de Pannobile verwerkt. Thans neemt zoon Martin over, en zoon Andreas is inmiddels ook actief in het bedrijf.



Pannobile 2013

De druiven, geoogst eind september begin oktober, ondergingen een spontane alcoholische gisting op hout en kregen 20 maanden rijping in gebruikte houten vaten van 500 l.

50% Zweigelt en 50% Blaufränkisch

13,5% alcohol

Suikergehalte/l 1,2 g

Zuurgehalte/l 5,7 g

Citaat

Druivensoorten die altijd in onze regio voorkomen, maar soms zelfs vergeten werden, zijn de pijlers van Pannobile. We proberen daar recht aan te doen in harmonie met de natuur. Een houding die uiteindelijk goed smaakt.

Weingut Pittnauer

Het domein omvat 18 ha, vooral gelegen te Altenberg, maar ook Ungerberg, Baumgarten, Salzberg & Rosenberg. Hij is een minimalist. Wijn wordt volgens hem niet gemaakt, maar wijn groeit. Hij nam zaak over toen hij 18 was.



Zijn leidmotief: kwaliteit, typiciteit en stijl. Een leuke inzage qua manier van werken betreft bijvoorbeeld zijn instructielijst voor vendeangeurs. Hier staat o.a.

- Het oogsten gebeurt precies wanneer Gerhard het zegt, geen discussie mogelijk.
- Basis gemeten PH, zuur en suiker, 100% en wanneer de smaak dit bevestigt.
- In geval van grote hitte (zoals '00 en '03, je weet het voor zonsopgang) tijdig zorgen voor koelwagens
- **Fouten tijdens oogsten of afleveren kunnen niet hersteld worden. Eigen verantwoordelijkheid**

Over stijl weet hij het volgende te vertellen.

De stijl wordt bepaald door hoe wijnbouw en keldertechnieken worden toegepast en volgt uit de som van alle kleine verschillen tussen wijnbouwbedrijven. Hij wil de ideale ratio tros/bladmassa tot volle rijpheid en gezondheid laten komen via gestuurde bezonning en

verluchting. Concreet betekent dit bij hem: een zeer dichte aanplant 7.000 st/ha, een zeer lage stamhoogte van maar 80 cm en een zeer hoge bladbedekking op 3 draden. Daarbij komt nog een precieze verdeling van de scheuten en een beperking tot 6 trossen/stok. Onkruid wordt manueel behandeld. De rijpheidstest doet hij via proeven. Smaak geeft hem een preciezere informatie dan met technologie mogelijk is.

Pannobile 2013

Deze is afkomstig van Ungerberg en Altenberg. Hij wordt gemaakt met bijzondere aandacht voor zachte behandeling van de druiven. De kelder is niet te bezoeken, want Pittnauer werkt zonder kelder. Alles gebeurt op een horizontaal vlak op de gelijkvloers. De vergisting start bij 20° en bereikt maximaal 28-32°. Het is zeer belangrijk dat er geen oxidatie voor en na gisting plaatsvindt, maar wel dat er een afgemeten zuurstofopname is tijdens het gistproces.

Na de alcoholische gisting geschiedt er een postextractie op 20-22°. Het persingsmoment zelf wordt bepaald door proeven.

De persing wordt onmiddellijk daarna gevolgd door de malolactische gisting in tanks of barriques. De mate van toasting is mede bepalend voor de stijl. Verder ondergaat de wijn 16 maand rijping op 10-16° C bij 78-85% vochtigheid en vóór botteling wordt een lichte filtering toegepast.

50% Zweigelt
40% Blaufränkisch
15% Saint Laurent
13,5% alcohol



Citaat

*Levendigheid en drinkplezier is wat een wijn vandaag onnamaakbaar maakt.
Dergelijke wijnen worden niet in de kelder gebouwd, ze worden hooguit begeleid.
Het is precies deze benadering van levende natuurlijkheid die de Pannobile Group kenmerkt.*

Weingut Paul Achs

Achs bezit 25 Ha, verdeeld in 40 percelen, (in de Ungerberg, de Altenberg en de Spiegel) waarvan de meeste met cru potentieel. Hij heeft die beplant op een wijze dat zijn productie een coherent geheel vormt. Daarbij heeft hij soms 3 soorten in 1 wijngaard geplant.



Het wijnhuis bestaat sedert 1780 en is van oudsher biologisch (in de zin dat er altijd een begroeide bodem was, en altijd veebemesting). Achs werkt biodynamisch sedert 2006.

Een levende bodem houdt zijn wijngaard koel, en beschermt het tegen erosie.

Pannobile 2013

Weinig info terug te vinden. Uiteraard handmatige pluk en een strenge selectie. In de regel ± 15 dagen maceratie. Hij doet aan remontage en de wijn rijpt ± 20-tal maanden rijping op gebruikte 300 l vaten.

40% Zweigelt en 60% Blaufränkisch
13,5% alcohol - Suikergehalte/1 1,9 g - Zuurgehalte/1 5,3 g

Biodynamisch weetje:

Het ritme van de natuur en de momenten waarop dingen moeten gebeuren zijn cruciaal. Er zijn een reeks ritmes, waarbij zon en maan de gekendste is. De getijdewerking geldt niet alleen voor de zee, maar beïnvloedt ook de sapstroom.

Citaat

Elegantie en finesse van een wijn ontstaan al door het werk in de wijngaard. Pannobile staat voor een natuurlijke teelt. Als groep hebben we al vroeg gekozen voor het biodynamische pad. Een juiste weg zoals het vandaag blijkt.

Weingut Gsellmann

Dit domein heeft een oppervlakte van 19 ha. Biologisch sedert 2006 en biodynamisch gecertificeerd sinds 2011. Andreas vervoegde in 2005 het bedrijf. Vanaf 2007 is hij medebepalend en vanaf 2019 heeft hij de leiding van vader Hans overgenomen.

3 principes:

- Ga je eigen weg
- Met gelijkgestemden
- Ontmoet de natuur met aandacht en respect

De natuur is immers de maatstaf van alle dingen en daarom moet je ze ondersteunen i.p.v. ze te exploiteren. Dat doet men door het immuunsysteem van planten, bodem en de micro-organismen die de bodem voeden te versterken. Wat je erin steekt krijg je eruit, en je oogst authentieke wijn van grote finesse



Biodynamisch weetje:

In de zomer wordt silicium in koehorens begraven. Na opname van de zomerenergie wordt dit gemengd met water en op de wijnstokken gespoten

Pannobile 2013

Deze wijn werd gemaakt met 20% Zweigelt en 80% Blaufränkisch

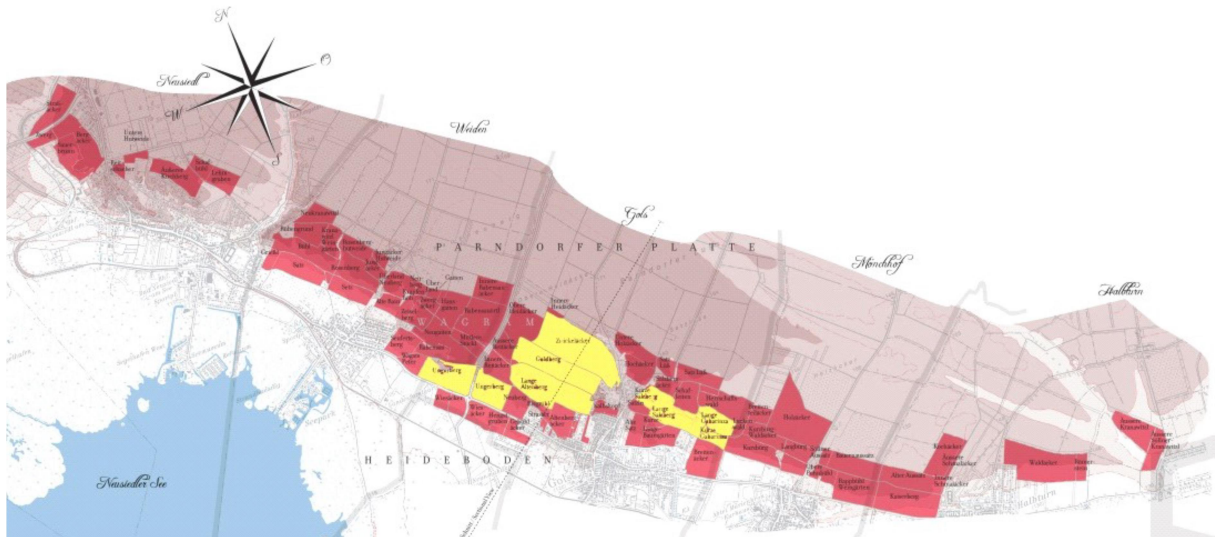
13 % alcohol

Suikergehalte/1 1,3 g

Zuurgehalte/1 5,8 g

De Zweigelt komt van Goldberg, Zwicklacker, Salzberg, en Gabarinza

De Blaufränkisch van Ungerberg, Altenberg, Spiegel, Salzberg



De druiven worden handgeplukt eind september begin oktober. Elk ras vergist spontaan in aparte houten cuves. Korte maceratie (14 d) aan 25-28°C, gevolgd door een malo-lactische en 15 m lagering in 500 l vaten.

Citaat

Als u alleen goede wijn wilt maken, hoeft u niet naar categorieën te verwijzen. Het is het respect voor de natuur, de liefde voor vakmanschap en de toewijding aan het maken van wijn waar Pannobile voor staat.

Voor elke individualiteit zijn deze waarden de essentie van de groep.

Bronvermelding

- De Pannobile groep
- De websites van de diverse wijnbedrijven
- www.austrianwine.com voor topografische overzichtskaarten, klimaat en druivensoorten