



Höpler

## Pannonica Rosé

Dieser Rosé bezaubert den Gaumen wie eine edle Rose. Er ist die perfekte Begleitung an heißen Sommertagen, und in der kühleren Zeit bringt er einen Hauch von Sommer ins Kaminzimmer. Das Geheimnis der Eleganz des „Pannonica Rosé“ ist der Blaufränkisch mit seiner hervorragenden Struktur und Frische. „Pannonica“ verdankt seinen Namen der historischen römischen Provinz „Pannonia“, die sich einst vom Wienerwald bis Westungarn erstreckte.

This rosé enchants the palate like a precious rose. It is the perfect accompaniment on a hot summer day and in the cooler months, it can bring a touch of summer joy into a cosy warm room. The secret to its elegance is the Blaufränkisch which gives the wine structure and freshness. 'Pannonica' is a reference to our heritage: Pannonia - once a province of the Roman Empire, bounded North and East by the river Danube.

### Weinbeschreibung

#### FARBE

Helles gelb

#### NASE

Pfeffrig-mineralisch, Pfirsich, mit etwas Rose und Limette

#### GAUMEN

Mineralisch, stoffig und elegant von feiner Säure getragen

#### SPEISEN

Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, hellen Fleischgerichten und asiatischen Gerichten

### Tasting Notes

#### COLOUR

Soft light pink

#### NOSE

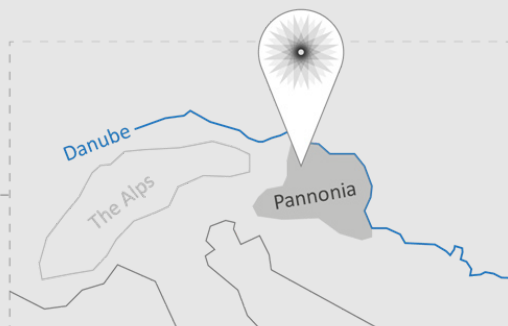
A fine bouquet of pear and strawberry

#### PALATE

Hints of pear, elegantly balanced and luscious

#### PAIRING

A versatile wine. Delicious as an aperitif and with a wide range of dishes from fresh summer salads and barbecued foods to warming winter soups, turkey and autumn roasted vegetables. Try your pairing!



#### Technical Information

Bottle closure: Screw cap  
Bottle size: 0.75l  
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)  
Grape harvest: Sept 2023  
Bottled: Dec 2023  
Vinification: Steel tank

#### Analysis

Grape variety: Blaufränkisch, St Laurent, Pinot Noir  
Appellation: Burgenland  
Classification: Landwein  
Alcohol: 12.5%



### AWARDS / AUSZEICHNUNGEN