



Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2001
Alter der Rebstöcke:	28 – 45 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 14. und 16. Oktober geerntet. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 14 Monate in gebrauchten Eichenfässern.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 5,4 g/l
Charakteristik:	Rubinrot mit violetten Rändern; Duft nach reifen Waldbeeren und Kirschen; Zartes Vanillearoma; Stoffiger Körper mit angenehmen und weichen Tanninen. Würziger Gaumen und zartherben Abgang.
Trinkreife:	2003 – 2010, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann