



## Blaufränkisch Creitzer Reserve

<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2001
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	28 – 45 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 5,4 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Rubinrot mit violetten Rändern; Duft nach reifen Waldbeeren und Kirschen; Zartes Vanillearoma; Stoffiger Körper mit angenehmen und weichen Tanninen. Würziger Gaumen und zartherben Abgang.
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Steak
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann