



Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2012
Alter der Rebstöcke:	39 – 55 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte 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 18 Monate in gebrauchten Eichenfässern und zur Endreifung für 4 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	November 2014
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit feiner Kräuterwürze und angenehmer Edelmholzwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Brombeeren und Zwetschken, etwas Nougat, tabakige Nuancen. Saftig, elegant, extraktsüße, feine, gut integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, gutes Reifepotenzial. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2014 – 2024, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Geschmortes
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann