



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Mittelburgenland DAC Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2017
Alter der Rebstöcke:	44 – 60 Jahre
Boden:	Schwere, kalkhaltige Lehmböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen Untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Der Wein reifte 15 Monate in gebrauchten kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	April 2019
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,3 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase eine feine Kräuter- und Edelholzwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht mit zarten tabakigen Nuancen. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit reifen Weichsel-Kirsch-Noten, feinen Tanninen, frisch strukturiert, salzig-mineralisch im Nachhall. Der Wein präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2019 – 2029, 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