



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Mittelburgenland DAC Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2018
Alter der Rebstöcke:	45 – 61 Jahre
Boden:	Schwere, kalkhaltige Lehmböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung (Spontangärung) erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen Untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 20 Monate in gebrauchten kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	Juli 2020
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feinem roten Waldbeerkonfit, einem Hauch von Herzkirschen, Orangenzesten und einer angenehmen Kräuterwürze. Am Gaumen saftig, würzig mit einer dunklen Beerenfrucht, mineralisch, sehr balanciert. Ein sehr guter Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2020 – 2030, 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