



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Mittelburgenland DAC Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2019
Alter der Rebstöcke:	20 bis 65 Jahre
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.
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,2 g/l
Flaschenfüllung:	Oktober 2021
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, opaker Kern. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer feinen Brombeernuancen, reife Kirschen, dezente Holzwürze und tabakiger Touch. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit einer eleganten Textur nach reifen Herzkirschen, Kräuterwürze, finessenreich strukturiert, gut integrierte, reife Tannine. Mineralisch-salzig im Abgang mit sehr guter Länge.
Trinkreife:	2021 – 2031, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Geschmortes
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen **Albert und Silvia Gezellmann**