



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Blaufränkisch Creitzer Reserve Mittelburgenland DAC Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2021
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: 1,0 g/l Säure: 6,9 g/l
Flaschenfüllung:	September 2023
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, opaker Kern. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer feinen Waldbeerennuancen, rote Herzkirschen, etwas Edelholz, kandierte Orangenzesten, Heidelbeeren im Hintergrund. Am Gaumen ist der Wein saftig, elegant, finessenreich strukturiert, feine, tragende Tannine. Mineralisch-frisch im Abgang, ein facettenreicher, zugänglicher Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2023 – 2033, 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 Gesellmann**