



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Mittelburgenland DAC Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2022
Alter der Rebstöcke:	20 bis 66 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand zwischen Anfang und Mitte 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 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,7 g/l
Flaschenfüllung:	Oktober 2024
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit Brombeernoten, zart nach Toffee und einem Hauch von Nougat und Mandarinen. Am Gaumen ist der Wein engmaschig, feinwürzig mit rotbeerigen Nuance, feinen Tanninen und einem frischen und eleganten mineralischen Nachhall.
Trinkreife:	2024 – 2034, 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**