



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



NACHHALTIG
AUSTRIA

Blaufränkisch Creitzer Reserve Mittelburgenland DAC Reserve

Sorte: Blaufränkisch

Jahrgang: 2023

Alter der Rebstöcke: 21 bis 67 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: 1,2 g/l Säure: 6,4 g/l

Flaschenfüllung: Juli 2025

Charakteristik: In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein nach roter Beerenfrucht, zart nach Brombeeren und dezenten Cassisnoten. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit einer guten Komplexität, schwarzem Brombeerkonfit, mineralisch im Abgang. Ein vielschichtiger Speisenbegleiter.

Trinkreife: 2025 – 2035, 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**