



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERT
66214
NACHHALTIG
AUSTRIA

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Mittelburgenland DAC Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2024
Alter der Rebstöcke:	22 bis 68 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte September 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: 0,7 g/l Säure: 6,4 g/l
Flaschenfüllung:	August 2026
Charakteristik:	Tiefdunkles, opakes Rubingranat mit violetten Reflexen und zarter Randaufhellung. In der Nase präsentiert sich der Wein mit intensiver schwarzer Frucht, erinnert an Brombeeren und dunkle Kirschen, begleitet von feiner Kräuterwürze, einem Hauch von Holzwürze und dezenter dunkler Nougatnote. Am Gaumen kraftvoll und feinwürzig, mit präsenten, zugleich reifen Tanninen. Saftige Herzkirschen treffen auf einen zarten rotbeerigen Touch, während eine elegante Mineralik den Nachhall prägt.
Trinkreife:	2026 – 20356 bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Geschmortes
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Nährwerte für 100 ml:

Brennwerte: 356 kJ / 85 kcal	Kohlenhydrate: 0,97 g	Davon Zucker: 0,17 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Zutaten: Trauben aus biologischer Landwirtschaft, Sulfite

Familie Gesellmann wünscht viel Vergnügen mit diesem Wein.