

Blaufränkisch hochberc 2022

Art. Nr.: 1985322

Hersteller: Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2040

Bodentyp: Mittelschwere bis schwere, kalkhaltige Lehmböden, Unterboden aus Kalksandstein

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden am 21. Oktober von Hand geerntet. Die Beeren wurden in offenen 500 l Holzbottichen vergoren - Spontangärung. Das Untertauchen des Maischehutes erfolgte per Hand. Der Wein lagerte 40 Tage auf der Maische. Nach dem Abpressen reifte der Wein für 30 Monate in 500 l Holzfässern.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 7,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

A la Carte: 98

Falstaff: 97-99

Vinaria Sterne - 5 Sterne: 5

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 53.80

Verkostnotiz

In der Nase dunkelbeerig mit Anklängen von Waldboden und frischer Minze. Am Gaumen feingliedrig und präzise, trotz spürbarer Substanz. Aromatisch schließt der Wein nahtlos an, getragen von einem engmaschigen, fein verwobenen Gerbstoffnetz. Im Finish und im langen Nachhall zeigt sich eine klare, dunkle Beerenfrucht. Ein feines, lebendiges Säurespiel verleiht zusätzliche Spannung und Struktur. Im Abgang und Nachhall erneut dunkle Frucht, begleitet von einer kühlen, an After Eight erinnernden Minzschokoladen-Note.