

## Blaufränkisch vom Lehm 2023

Art. Nr.: 3069523

**Hersteller:** Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** Schwere, kalkiger Lehmboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2-4 Mal täglichen Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 7 Monate im großen Eichenfass.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 93

**Falstaff:** 92

### **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Gebacken

**Schwein:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 16.70**

### **Verkostnotiz**

Dunkles Rubingranat, in der Nase zart nach Brombeeren, unterlegt mit Kirschfrucht, Lakritze und Cassis, am Gaumen frisch strukturiert, nach Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall.