



Blaufränkisch Chevalier Mittelburgenland DAC Reserve 2022

Art. Nr.: 1193522

Hersteller: IBY BioRotweingut

Land: Österreich

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: schwerer Tonboden, Gly & Pseudogley

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 10 bis 14 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass. Nach einer 6 monatigen Lagerung auf der Feinhefe, reift der Wein 18 Monate im kleinen Eichenfass, 40% davon sind neue französische Eichenfässer.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 22.60

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase reife Herzkirschen und schwarze Waldbeeren, am Gaumen kräftiger Körper mit Aromen von Kaffee und Schokolade, rauchige Noten, weiche Tannine, harmonischer Abgang.