



# 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 & Pseudogly

**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.