



# Blaufränkisch Quintus Mittelburgenland DAC Reserve 2019

Art. Nr.: 1276219

**Hersteller:** BioRotweingut Iby, Horitschon

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2019

**Rebsorte:** Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2037

**Bodentyp:** schwere.r Ton, Gleye und Pseudogleye Ein besonders, eleganter Blaufränkisch der Ried "Gfangeräcker". Auf diesen gehaltvollen Tonboden mit südlicher Ausrichtung, entsteht ein vielschichtiger, finessenreicher Wein der Extraklasse

**Vinifizierung/Ausbau:** 8 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, davon 30 % neues Holz slawonische, ungetoastete und französische (leichtes Toasting) Eiche, 20 Monate im großen Holzfass aus österreichischer Eiche.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

## **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Glasverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 37.30**

## **Verkostnotiz**

In der Nase ausgeprägt nach Zwetschken und schwarzen Kirschen, Gewürzanklänge, gut integrierte Holz- und Mokkanoten, am Gaumen kräftiger Körper begleitet von präsenten, aber weichen Tanninen, dunkle Beeren und reife Herzkirschen, Haselnüsse und schwarzer Tee, gut strukturiert, tiefgründig und mineralisch, langer und balancierter Abgang.