



Blaufränkisch Chevalier Mittelburgenland DAC Reserve 2017

Art. Nr.: 1193517

Hersteller: BioRotweingut Iby, Horitschon

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2032

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: 6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,6 g

Bewertung:

A la Carte: 93

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 23.50

rauchige Noten, weiche Tannine, harmonischer Abgang.

