



# Blaufränkisch Dürrau Mittelburgenland DAC Reserve 2015

Art. Nr.: 1323215

**Hersteller:** BioRotweingut Iby, Horitschon

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2015

**Rebsorte:** Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** schwerer Tonboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Alte Reben von über 60-jährigen Stöcken werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert 14 Tage. Der biologischer Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass. Nach 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe reift der Wein bis 12 Monate im kleinen Eichenfass, 30 % davon sind neue slawonische Eiche und französische (leicht getoastete) Eichenfässer und danach 36 Monate im großem Eichenfass. Gesamtausbauezeit 48 Monate im Eichenfass.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,2 g

## **Bewertung:**

**A la Carte:** 94

**Falstaff:** 94

## **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Glasverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 49.70**



**Verkostnotiz**

Rubingranat mit opakem Kern, in der Nase Brombeere und Sa  
scheinende Tannine, reife Schwarzkirschen, Brombeeren, erdige v  
langer, fruchtiger Abgang mit Bitterschokolade im Finish.

u finessenreich, am Gaumen frisch, saftige und endlos  
mint und Thymian, stoffig und elegant, perfekt eingebundenes Holz,