



# Wein BESCHREIBUNG

Der Blaufränkisch leuchtet in einem tiefen Granatrot mit dichtem Rand und kündigt bereits optisch seine Intensität an. Dieser Wein offenbart ein reichhaltiges und nuanciertes Aromenspiel, das den Gaumen mit Tiefe und Eleganz begeistert.

In der Nase entfalten sich vollreife Herzkirschen, begleitet von dunklen Noten von Tintenblei, Jod und Brombeeren. Wilde Preiselbeeren und ein Hauch von Hibiskus bringen eine fruchtige Lebendigkeit, während dezente torfige Nuancen und feine Edelmaroni eine erdige Tiefe hinzufügen. Die kühle Frucht harmoniert perfekt mit salzigen Akzenten, schwarzen Oliven, schwarzem Pfeffer und einer subtilen Wacholderbeerennote.

Am Gaumen - trocken mit inspirierenden Tanninen, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen. Das lebendige Säurespiel bringt Frische und Vitalität, während die präzise Frucht am Gaumen - dominiert von roten Früchten – für ein harmonisches Gleichgewicht sorgt. Der Wein zeigt eine beeindruckende Gaumenresilienz, die sich in einem langen, mineralischen Kirsch-Finish offenbart.

## BLAUFÄNKISCH GOLD MBGLD DAC RESERVE

JAHRGANG	2022
REBSORTE	Blaufränkisch
VINIFIZIERUNG	Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique
AUSBAU	18 Monate im Barrique
BODEN	schwerer Lehm, sandiger Lehm
FÜLLUNG	August 2024
TRINKBAR	ab sofort bis 2039
ALKOHOL	13,5 % vol
SÄURE	6,8 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	17°C
PRÜFNUMMER	L-N19485/24
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria Organisch Biologisch

