



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Chevalier Blaufränkisch 2017

Wein:	Chevalier Blaufränkisch
Jahrgang:	2017
Region:	Mittelburgenland DAC Reserve
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Hochäcker, Gfanger, Dürrau
Alter der Reben:	über 33 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	240-270m
Lesezeitpunkt:	Ende Oktober
Ertrag/Stock:	5-7 Trauben

Vinifizierung und 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 6monatigen Lagerung auf der Feinhefe reift der Wein 18 Monate im kleinen Eichenfass, 40% davon sind neue französische Eichenfässer.

Trinkreife: 2018– 2032, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C
Speisenempfehlung: Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

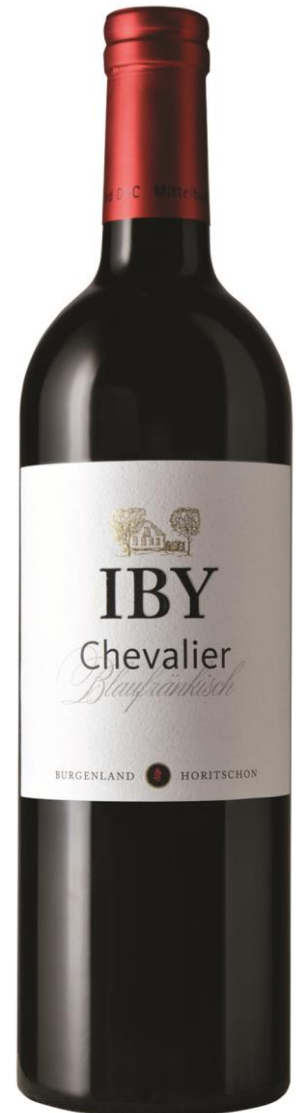
Analytische Werte: Alkohol: 13,5 % vol
 Restzucker: 1,6 g/l
 Säure: 6,0 g/l
 Zuckerfreier Extrakt: 34,6 g/l

Füllung: April 2019

Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubingranat mit sehr dunklem Kern, violette jugendliche Purpurreflexe am Rand. Typische Blaufränkischfrucht nach reifen Sauerkirschen und schwarzen Beeren. Trocken mit balancierter Säure, kräftigem Körper und toller Fülle, Brombeeren und Weichseln am Gaumen. Würzig, mit dezenten Anklängen von Zartbitterschoko. Sehr reife, weiche und saftige Tannine verleihen dem Wein einen langen, harmonischen Abgang mit würziger Mineralik im Finish. Feiner Blaufränkisch mit nobler Stilistik, mineralisch und elegant. Perfekter Speisenbegleiter für feine Fleischspeisen und Wildgerichte.

*Genussvolle Momente mit diesem einzigartigen Wein wünscht Familie Iby!
 Ihre BioWinzer Anton Markus & Eva Maria Iby*



IBY Rotweingut GmbH

A-7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
 +43 261042292 +43 2610 20288+43 664 920 1478

ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at

