



organic
IBY[®]

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Big Blend

Wein:	Big Blend
Jahrgang:	2022
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Zweigelt, Merlot
Lage:	Hochäcker, Gfanger
Alter der Reben:	15-25 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	250-270m
Lesezeitpunkt:	Anfang Oktober
Ertrag/Stock:	6-8 Trauben

Vinifizierung und Ausbau Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 7 bis 10 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im großen Eichenfass. Nach einer 6-monatigen Lagerung auf der Fein Hefe reift der Wein bis zu 16 Monate im kleinen Eichenfass, davon sind 35 % neue französische und amerikanische Eiche.

Trinkreife: 2024-2034, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18° C
Speisempfehlung: Ein vielseitiger Speisenbegleiter:
Pasta, Pizza, Fleisch, Geflügel

Analytische Werte: Alkohol: 13,5 % vol
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 5,1 g/l
Trockenextrakt: 27,4 g/l

Füllung: August 2024

Weinbeschreibung:

Strahlendes, dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen am Rand. Ausgeprägte Kirschfrucht und Walderdbeerfrucht, dezent verspielte Holz Aromatik nach Schoko und Kokos, sehr fruchtig und einladend. Trocken mit gut integrierter Säure, elegante seidige Stilistik mit toller Fülle und edler Extrakt süße. Am Gaumen saftig, voll süßer Kirschfrucht, feine Edelholzwürze. Langer Abgang mit reifen saftigen Tanninen und außergewöhnlicher Balance. Eine gelungene Cuvée gepaart von charmant-femininer Frucht und maskulinem, kräftigen Körper.

*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 +43 664 920 1478

ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at



horitschön^{.com}

Das Terroirjuwel