



G



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Ein autochthoner Tribut an die Tradition. Vinifiziert nur in den besten Jahren aus sorgfältig ausgewählten, einzigartigen Traubenmaterial.

- Sorte:** 95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
- Jahrgang:** 2015
- Alter der Rebstöcke:** Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 90 Jahre alt sind.
- Vinifizierung und Ausbau:** Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung, in Holzgärständen, mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Holzfässern. Danach reifte der Wein für 40 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Durch mehrmaliges Umziehen erlangte der Wein eine natürliche Klärung. Nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 4 Monate im großen Holzfass.
- Analytische Werte:** Alkohol: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
- Flaschenfüllung:** Juli 2019
- Charakteristik:** In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem kräftigen Rubingranat und violetten Reflexen. In der Nase findet man einen einladenden Duft nach reifen Zwetschken, Amarenakirsche, dunkles Beerenkonfit, einer feinen Holzwürze und kandierte Mandarinenzesten. Am Gaumen saftig mit einer guten Komplexität und gut integrierten Tanninen. Brombeerkonfit und angenehme Tabaknuancen im Nachhall. Ein vielseitiger Speisenbegleiter mit vielversprechendem Potenzial.
- Trinkreife:** 2019 – 2029, bei optimaler Lagerung
- Trinkempfehlung:** 16 – 18 °C
- Speisenempfehlung:** Dunkles Fleisch, Wildgerichte
- Verfügbare Füllmenge:** 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Imperiale (6 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gezellmann