



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

G

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

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2019
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken.
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung in Holzgärständern, mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Holzfässern. Spontangärung. 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: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,8 g/l
Flaschenfüllung:	Juli 2023
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase Waldbeeren, Eibisch, Lakritze, getrocknete Kräuter, Waldboden - ruhig strömend. Am Gaumen vielschichtig. Hier steht die Frucht vor der Würze. Reife Schwarzkirschen und Zwetschken. Feine, tragende Tannine. Zedernholz. Elegant und engmaschig. Zarte Gewürznoten vom Holz. Enormes Reifepotenzial – großes Gaumenkino.
Trinkreife:	2023 – 2037, bei optimaler Lagerung auch länger
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 Gesellmann**