



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Blaufränkisch vom Lehm®

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2019
Alter der Rebstöcke:	22 – 64 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Ende September geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reift 15 Monate im Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Februar 2021
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat mit violette Reflexe. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem Hauch von Gewürznelken unterlegter Kirschfrucht, zart nach Lakritze und Cassis. Am Gaumen frisch strukturiert, Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall. Ein lebendiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2021 – 2026, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen **Albert und Silvia Gesellmann**