



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Cabernet Sauvignon

Sorte:	Cabernet Sauvignon		
Jahrgang:	2017		
Alter der Rebstöcke:	bis zu 38 Jahre		
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung mit unterstoßen und überfluten des Maischehutes fand im 5000 l Holzgärständer statt. Die anschließende Mazeration dauert 45 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Der Wein reift 40 Monate in kleinen Eichenfässern.		
Analytische Werte:	Alkohol: 15,0 % vol.	Restzucker: 1,0 g/l	Säure: 6,8 g/l
Flaschenfüllung:	Juli 2022		
Charakteristik:	Klares, glänzendes, dunkles rubinrot mit leicht gereiftem rotem Rand. Dunkler Kern, enge Kirchenfenster am Glas. In der Nase sauber, vielschichtiger, tiefgründiger ausgeprägter Duft. Fruchtig, würzig. Cassis und Rumtopf. Süßes, rotes Paprikapulver, Zigarrenkiste und Zedernholz im Hintergrund. Alles hoch reif, auch Noten von Waldboden. Bereits sehr komplex. Am Gaumen trocken, deutlich spürbare Säure, noch straffes, forderndes Tannin. Mächtiger, mundfüllender Körper. Sehr hohe Geschmacksintensität, Johannisbeeren und Sauerkirschen mit herzhafter Würze, dezente Aromen von Zedernholz. Alles sehr straff und strukturiert. Alkohol mächtig, aber gut integriert. Beeindruckender, sehr langer Abgang, viel Frucht und Würze im Rückaroma. Anspruchsvoller, muskulöser Wein mit enormer Spannung.		
Trinkreife:	2022 – 2037, bei optimaler Lagerung auch länger		
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C		
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte		
Verfügbare Füllmenge:	Magnum (1,5 l)		

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