



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



NACHHALTIG
AUSTRIA

Cabernet Sauvignon

Sorte: Cabernet Sauvignon

Jahrgang: 2018

Alter der Rebstöcke: bis zu 39 Jahre

Vinifizierung und Ausbau: Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung mit unterstoßen und überfluten des Maischehutes fand im 5000 l Holzgärständer statt. Spontangärung 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: Juni 2025

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. 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. Beeindruckender, sehr langer Abgang, viel Frucht und Würze im Rückaroma.

Trinkempfehlung: 16 – 18 °C

Speisenempfehlung: Dunkles Fleisch, Wildgerichte

Verfügbare Füllmenge: Magnum (1,5 l)

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