



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:** 2016
- 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 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: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
- Flaschenfüllung:** Juli 2020
- Charakteristik:** In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem kräftigen Rubingranat und violetten Reflexen. In der Nase findet man einen einladenden Duft nach feinem dunklen Waldbeerenkonfit, angenehmer Holzwürze, einem Hauch von Tabak und dunklem Nougat unterlegt. Am Gaumen stoffig, saftig, extraktsüß mit reifer Kirschfrucht, seidigen Tanninen und mineralisch-salzigem Nachhall. Der Wein präsentiert sich als facettenreicher Speisenbegleiter mit sicherem Reifepotenzial.
- Trinkreife:** 2020 – 2030, 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 Gesellmann