



# 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.**

<b>Sorte:</b>	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken.
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol.      Restzucker: 1,0 g/l      Säure: 6,8 g/l
<b>Flaschenfüllung:</b>	Juli 2022
<b>Charakteristik:</b>	In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem tiefdunklen Rubingranat, violetten Reflexen und opakem Kern. In der Nase feine Edelholznuancen, zart nach Brombeeren, Heidelbeeren und ein Hauch von Lakritze, Anklänge von Nougat und Orangenzesten, facettenreiches Bukett. Am Gaumen komplex, reife rote Herzkirschen und dezente Süße im Abgang. Ein finessenreicher Säurebogen. Die Tannine sind integriert, doch sehr lebendig und leichtfüßig. Mineralisch-salziger Nachhall mit enormer Länge. Der Wein präsentiert sich als facettenreicher Speisenbegleiter mit sicherem Reifepotenzial.
<b>Trinkreife:</b>	2022 – 2036, bei optimaler Lagerung auch länger
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Imperiale (6 l)

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