



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:	2020		
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken.		
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung in Holzgärständen, 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: 1,3 g/l	Säure: 6,5 g/l
Flaschenfüllung:	August 2024		
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase feines Waldbeerkonfit, zart nach Vanille, ein Hauch von kandierten Orangenzesten, etwas Minze und Nougat. Am Gaumen vielschichtig. Feinste Kräuternote mit einer balancierten Tanninstruktur, mineralisch mit schwarzer Frucht im Abgang. Sehr lang anhaltend.		
Trinkreife:	2024 – 2038, bei optimaler Lagerung auch länger		
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**