



# GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



## G

Ein autochthoner Tribut an die Tradition. Vinifiziert nur in den besten Jahren aus sorgfältig ausgewählten, einzigartigen Traubenmaterial.



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



NACHHALTIG  
AUSTRIA

- Sorte:** 95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
- Jahrgang:** 2021
- Alter der Rebstöcke:** Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken.
- 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 zur Cuvée reifte der Wein für 4 Monate im großen Holzfass.
- Analytische Werte:** Alkohol: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 7,2 g/l
- Flaschenfüllung:** Juli 2025
- Charakteristik:** Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich feine Noten von Bourbon-Vanille, ein Hauch Bergamotte, zartes Nougat und frische rote Kirschen – ein vielschichtiges, elegantes Bukett. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll, komplex und saftig, mit perfekt gereiften Tanninen und markanter Mineralität. Salzig unterlegt, beeindruckt er mit außergewöhnlicher Länge und einer raffinierten Frucht, die von roten bis schwarzen Beeren reicht, begleitet von einem Hauch Nougat. Ein Wein mit großem Reifepotenzial und vielversprechender Zukunft.
- Trinkreife:** 2025 – 2040, 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**