



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Merlot

Sorte:	Merlot
Jahrgang:	2017
Alter der Rebstöcke:	26 – 36 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung mit unterstoßen und überfluten des Maischehutes per Hand erfolgt in 5000 l Holzgärständer. 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: 7,2 g/l
Flaschenfüllung:	Juli 2022
Charakteristik:	<p>Blankes, dunkles rubinrot, leicht gereifte Ränder, hohe Viskosität. In der Nase intensiver, komplexer Duft, dunkle Beerenfrucht, Waldheidelbeere, Hollunder, Zwetschken, aber auch Veilchen und Flieder. Dezent erkennbare, rauchige Holznote im Hintergrund. Alles sehr kompakt und dicht.</p> <p>Am Gaumen trocken, gut stützende, reife Säure, kraftvoller, fülliger Körper, wirkt durch die Säure aber schlanker, viel feinkörniges, ausgereiftes samtiges, Tannin. Rote Frucht, Himbeere und rote Johannisbeeren, wiederum floral, gut integriertes Holz. Ungemeiner Trinkfluss, nie breit und üppig, mit enormer Länge ausgestattet, spürbar mineralisch im Nachhall. Kraftvoller Wein der trotz seiner Wucht nie überladen wirkt und Eleganz bewahrt.</p>
Trinkreife:	2022 – 2037, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	Magnum (1,5 l)

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