



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Opus Eximium No 31

Sorte:	60 % Blaufränkisch, 30 % Zweigelt, 10 % St. Laurent
Jahrgang:	2018
Bewirtschaftung:	Biologisch-Organisch
Alter der Rebstöcke:	29 – 69 Jahre
Vinifikation & Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt – den Abschluss bildete Blaufränkisch Mitte September. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit täglich zwei- bis vielmaligem untertauchen des Maischehutes. Spontangärung. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 18 Monate in kleinen Eichenfässern. Nach der Vermählung zur Cuvée verbrachte der Wein 2 Monate im großen Holzfass.
Fassfüllung:	September 2020
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem kräftigen Rubingranat und violetten Reflexen. In der Nase findet man eine feine Kräuterwürze, dunkles Waldbeerenkonfit, reife Herzkirschen mit dezenten Edelholznuancen unterlegt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig mit einem rotbeerigen Kern, präsenten, tragenden Tanninen. Im Nachhall Kirschen mit einem mineralischen Rückgeschmack.
Trinkreife:	2020 – 2030, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, geschmortes Fleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Imperiale (6l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior (18 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann