



Opus Eximium No. 14

Sorten:	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Jahrgang:	2001
Alter der Rebstöcke:	18 – 53 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand vom 9. bis 28. Oktober geerntet. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 14 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	März 2003
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,8 g/l Säure: 5,4 g/l
Charakteristik:	Rubinrot mit violetten Rändern; Würziger Duft nach dunklen Beeren mit Vanillearomen; Komplexer Gaumen mit weicher Tanninstruktur; Kraftvoller Abgang. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior (18 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann