



## Opus Eximium No. 15

<b>Sorten:</b>	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
<b>Jahrgang:</b>	2002
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	19 – 54 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	<p>Die Trauben wurden von Hand vom 14. September bis 7. 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</p> <p>14 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reife der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.</p>
<b>Flaschenfüllung:</b>	Mai 2004
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 5,3 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Rubinrot mit violetten Rändern; Würziger Duft nach dunklen Beeren mit Vanillearomen; Komplexer Gaumen mit weicher Tanninstruktur; Kraftvoller Abgang. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Steak
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	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**