Opus Eximium No. 17

Sorten:	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Jahrgang:	2004
Alter der Rebstöcke:	16 – 56 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand im 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:	Juni 2006
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,3 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, opaker Kern, zarte violette Randaufhellung. In der Nase dichte Brombeerfrucht, mit zarter Blätterwürze unterlegt, zart nach Lakritze und Vanille. Am Gaumen geschmeidig, sehr ausgewogenes Spiel von Frucht und Holz, seidig süße Tannine, gute Länge. Finessenreiches Finish.
Trinkreife:	2006 – 2015, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,375 l, 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