



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Opus Eximium No. 18

<b>Sorten:</b>	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
<b>Jahrgang:</b>	2005
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	17 – 57 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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 17 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Mai 2007
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,3 g/l Säure: 5,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat, zarte violette Randaufhellung. In der Nase Kirschen- und 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
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Steak
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	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**