Opus Eximium No. 20

Sorten:	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Jahrgang:	2007
Alter der Rebstöcke:	19 – 59 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand im September und 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.
Flaschenfüllung:	April 2009
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,4 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, violette Randaufhellung. In der Nase Kirschen- und Brombeerfrucht. Stoffig süße Waldbeernoten am Gaumen, zart nach Lakritze und Vanille. Am Gaumen geschmeidig, sehr ausgewogenes Spiel von Frucht und Holz, würzig, seidige Tannine, gute Mineralik. Zart pfeffriger Würzeanklang. Gutes Entwicklungspotential.
Trinkreife:	2009 – 2019, 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