



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Opus Eximium No. 21

Sorten:	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Jahrgang:	2008
Alter der Rebstöcke:	20 – 60 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	<p>Die Trauben wurden von Hand Ende September und Anfang 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>17 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.</p>
Flaschenfüllung:	April 2010
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,9 g/l
Charakteristik:	<p>Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase feine Kirschen- und Brombeernoten. Einladendes Bukett. 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 Würzanklang. Gutes Entwicklungspotential.</p>
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