



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Opus Eximium No. 23

Sorten:	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Jahrgang:	2009
Alter der Rebstöcke:	21 – 61 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	<p>Die Trauben wurden von Hand Mitte 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>20 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reife der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.</p>
Flaschenfüllung:	September 2011
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 6,1 g/l
Charakteristik:	<p>Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase feine Nuancen von Cassis, frisches Brombeerkonfit. Einladendes Bukett. Saftig elegante Weichselfrucht, gut eingebaute Tannine, Herzkirschen im Abgang. Finessenreich und trinkanimierend. 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