Opus Eximium No. 23

Sorten:	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Jahrgang:	2010
Alter der Rebstöcke:	22 – 62 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Ende September und Mitte 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 19 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Oktober 2012
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Feine Kräuterwürze, feiner balsamischer Touch, schwarze Beeren, zart nach Zwetschke. Saftig, frische Kirschenfrucht, feine Holzwürze, zarter Schokotouch im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2012 – 2022, 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