



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Opus Eximium No. 24

Sorte:	60 % Blaufränkisch, 20 % St. Laurent, 20 % Zweigelt
Jahrgang:	2011
Alter der Rebstöcke:	23 – 63 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt, den Abschluss machte Blaufränkisch Anfang Oktober. 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 16 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte reife Herzkirschen, etwas Brombeeren, feine Mineralik. Stoffig, elegant und straff, feste Tannine, die gut eingebunden sind, feines Nougat. Angenehme Kräuterwürze im Abgang. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
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