Opus Eximium No. 25

Sorte:	60 % Blaufränkisch, 10 % St. Laurent, 30 % Zweigelt
Jahrgang:	2012
Alter der Rebstöcke:	24 – 64 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 18 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 3 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	August 2014
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem zarten Brombeerkonfit, unterlegt mit reifen Zwetschken, einem Hauch von Gewürznelken und Nougat. Am Gaumen zeigt der Wein eine feine Kirschfrucht, hat eine angenehme Säurestruktur ist harmonisch und ausgewogen. Im Nachhall findet man rotbeerige Nuancen. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2014 – 2024, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, geschmortes Fleisch
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