



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Opus Eximium No. 27

Sorte:	Blaufränkisch, Zweigelt
Jahrgang:	2014
Alter der Rebstöcke:	26 – 66 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende September startete die Ernte für die Cuvée mit Zweigelt, gefolgt von Blaufränkisch Mitte bis Ende Oktober. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 bis 4 mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 18 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reife der Wein für 3 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Oktober 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer zart rauchig-kräuterwürzig unterlegten reifen Brombeerfrucht und einem zarten Nougattouch. Am Gaumen saftig, reife Kirschen mit feinen Tanninen und frischem Waldbeerkonfit im Abgang.
Trinkreife:	2016 – 2026, 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), Imperiale (6l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior (18 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann