



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Opus Eximium No. 29

Sorte:	Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent
Jahrgang:	2016
Alter der Rebstöcke:	28 – 68 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent gefolgt von Zweigelt. Den Abschluss machte Blaufränkisch Mitte 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 reifte der Wein für 3 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Juni 2018
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,4 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feinen Nuancen von Cassis, frischem Brombeerkonfit, zarter balsamischer Würze und einer angenehmen Kräuterwürze. Am Gaumen saftig, elegant und straff mit gut eingebundenen Tanninen und frischem Waldbeerkonfit im Abgang. Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2018 – 2028, 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