



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Opus Eximium No 30

Sorte:	60 % Blaufränkisch, 30 % Zweigelt, 10 % St. Laurent
Jahrgang:	2017
Bewirtschaftung:	Biologisch-Organisch
Alter der Rebstöcke:	29 – 69 Jahre
Vinifikation & Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt – den Abschluss bildete Blaufränkisch Ende September. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit täglich zwei- bis vielmaligem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 18 Monate in kleinen Eichenfässern. Nach der Vermählung zur Cuvée verbrachte der Wein 2 Monate im großen Holzfass.
Fassfüllung:	Juni 2019
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	In der Farbe dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feiner Kräuterwürze unterlegter reifer Herzkirsche, etwas Brombeeren und feiner Mineralik. Am Gaumen ist der Wein stoffig, elegant und straff mit festern Tanninen, die gut eingebunden sind. Feine Nougatnoten und eine angenehme Kräuterwürze verfeinern den Abgang. Ein perfekter Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2019 – 2030, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisempfehlung:	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