



GESELLMANN
Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Opus Eximium No 32

Sorten:	60 % Blaufränkisch, 30 % Zweigelt, 10 % St. Laurent
Jahrgang:	2019
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen aus Weingärten die zwischen 30 und 70 Jahre alt sind.
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt – den Abschluss bildete Blaufränkisch Anfang Oktober. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit täglich zwei- bis viermaligem untertauchen des Maischehutes. Spontangärung. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 24 Monate in kleinen Eichenfässern. Nach der Vermählung zur Cuvée verbrachte der Wein 2 Monate im großen Holzfass.
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,5 g/l
Flaschenfüllung:	Februar 2022
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frisches schwarzes Waldbeerenkonfit, zart nach Edelholz, mit feiner Kräuterwürze unterlegt, attraktives Bukett. Trocken, saftig, frische Zwetschken, dunkle Beeren, feine Säure, elegant, mit reifen Tanninen ausgestattet, bleibt gut haften, ein würziger Speisenbegleiter mit Reifepotential.
Trinkreife:	2022 – 2032, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Imperiale (6 l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior (18 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen **Albert und Silvia Gesellmann.**