



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Opus Eximium No 33

Sorten:	60 % Blaufränkisch, 30 % Zweigelt, 10 % St. Laurent
Jahrgang:	2020
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: 1,1 g/l Säure: 6,5 g/l
Flaschenfüllung:	Mai 2023
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Frisches schwarzes Waldbeerenkonfit, zart nach Edelholz, mit feiner Kräuterwürze unterlegt, attraktives Bukett. Trocken, saftig, frisch, nach Kirschen und dunklen Beeren, feine Säure, elegant, mit reifen Tanninen ausgestattet, bleibt gut haften, ein würziger Speisenbegleiter mit Reifepotential.
Trinkreife:	2023 – 2033, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,375l, 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.**