



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

## Opus Eximium No 34

<b>Sorten:</b>	60 % Blaufränkisch, 30 % Zweigelt, 10 % St. Laurent
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	Die Trauben kommen aus Weingärten die zwischen 30 und 70 Jahre alt sind.
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt – den Abschluss bildete Blaufränkisch Mitte 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.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol.      Restzucker: 1,0 g/l      Säure: 6,6 g/l
<b>Flaschenfüllung:</b>	April 2024
<b>Charakteristik:</b>	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.
<b>Trinkreife:</b>	2024 – 2034, bei optimaler Lagerung auch länger
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	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.**