



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Zweigelt

Sorte:	Zweigelt
Jahrgang:	2015
Alter der Rebstöcke:	20 – 60 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende September startete die Ernte von Zweigelt. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich im großen Eichenfass. Der Wein reifte 14 Monate im großen Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Dezember 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,4 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Randaufhellung. In der Nase feine Kräuterwürze, saftig nach reifen Kirschen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant, nach reifen Herzkirschen. Er ist harmonisch und gut anhaltend. Ein optimaler Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2016 – 2021, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Gegrilltes, Nudelgerichte, Pasteten
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann