



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Zweigelt

Sorte:	Zweigelt
Jahrgang:	2018
Alter der Rebstöcke:	23 – 63 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Anfang September geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich im Eichenfass. Der Wein reifte 12 Monate im großen Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Dezember 2019
Analytische Werte:	Alkohol: 13 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetter 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:	2019 – 2023, 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