



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

## Zweigelt

<b>Sorte:</b>	Zweigelt
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	23 – 63 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Dezember 2019
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13 % vol.      Restzucker: 1,0 g/l      Säure: 5,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	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.
<b>Trinkreife:</b>	2019 – 2023, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Gegrilltes, Nudelgerichte, Pasteten
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

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