



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Zweigelt

Sorte: Zweigelt

Jahrgang: 2020

Alter der Rebstöcke: 25 – 65 Jahre

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben wurden Anfang September von Hand geerntet. Die Vergärung erfolgte in temperaturkontrollierten 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: Juni 2021

Analytische Werte: Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,4 g/l Säure: 5,40 g/l

Charakteristik: In der Farbe ein tiefdunkles rubingranat mit violetten 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: 2021 – 2026, bei optimaler Lagerung.

Trinkempfehlung: 12 – 13 °C

Speisempfehlung: Gegrilltes, Nudelgerichte, Pasteten

Verfügbare Füllmenge: 0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen

Albert und Silvia Gesellmann

