



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Zweigelt

Sorte:	Zweigelt
Jahrgang:	2022
Alter der Rebstöcke:	27 bis 67 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.
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,7 g/l
Flaschenfüllung:	Dezember 2023
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:	2023 – 2028, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Gegrilltes, Nudelgerichte, Pasteten
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

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