



GESELLMANN
Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

hochberc®

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2019
Alter der Rebstöcke:	22 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden. Unterboden: Kalksandstein.
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die Beeren wurden in offenen 500 l Holzbottichen vergoren – Spontangärung. Das Untertauchen des Maischehutes erfolgte per Hand. Der Wein lagerte 40 Tage auf der Maische. Nach dem Abpressen reifte der Wein für 30 Monate in 500 l Holzfässern.
Flaschenfüllung:	Mai 2022
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 7,2 g/l
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, opaker Kern. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer feinen Brombeernuancen, reife Kirschen, dezente Holzwürze und tabakiger Touch. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit einer eleganten Textur nach reifen Herzkirschen, Kräuterwürze, finessenreich strukturiert, gut integrierte, reife Tannine. Mineralisch-salzig im Abgang mit sehr guter Länge.
Trinkreife:	2022 – 2037, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte, Geschmortes
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l), Methusalem (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann