



zb*

Sorte:	Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir
Jahrgang:	2015
Alter der Rebstöcke:	18 – 59 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte September kamen Zweigelt und Pinot Noir in den Keller. Blaufränkisch folgte dann Ende September. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 14 Monate im großen Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Dezember 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Feine Kräuterwürze, mit fruchtiger Note nach reifen Kirschen, und Anklagen von Zwetschken in der Nase. Zarte Gewürzanklänge, ein Hauch von Brombeerkonfit. Saftig, elegante Textur nach Kirschen und Orangen, gut integrierte Tannine. Feine Extraktsüße im Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2016 – 2021, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisempfehlung:	Gegrilltes, Nudelgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann