



zb*

Sorte:	Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir
Jahrgang:	2017
Alter der Rebstöcke:	5 – 61 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte bis Ende September kamen Zweigelt und Pinot Noir in den Keller. Blaufränkisch folgte dann Anfang Oktober. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 7 Monate im großen Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Mai 2018
Analytische Werte:	Alkohol: 13 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feiner Kräuterwürze, fruchtiger Note nach reifen Kirschen und Anklängen von Zwetschken. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit einer eleganten Textur nach Kirschen und Orangen, gut integrierte Tannine. Feine Extraktsüße im Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2018 – 2023, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Gegrilltes, Nudelgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann