



**zb\***

<b>Sorte:</b>	Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	7 – 62 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang September kamen Zweigelt und Pinot Noir in den Keller. Blaufränkisch folgte dann Mitte September. 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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Juni 2019
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13 % vol.      Restzucker: 1,0 g/l      Säure: 5,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	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 und gut integrierte Tannine. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.
<b>Trinkreife:</b>	2019 – 2024, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Gegrilltes, Nudelgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

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