



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

## zb\*

<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch, Zweigelt
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	10 bis 30 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte September kamen Zweigelt in den Keller. Blaufränkisch folgte dann Ende September. Die traditionelle Maischegärung- Spontangärung - erfolgte im Stahltank, mit 2- bis 4-mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 10 Monate im großen Eichenfass.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,3 g/l
<b>Flaschenfüllung:</b>	September 2023
<b>Charakteristik:</b>	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer feinen Kräuterwürze, fruchtiger Note nach Kirschen und Anklängen von Zwetschken. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit einer eleganten Textur nach Kirschen und Orangen und gut integrierten Tanninen. Ein vielseitiger Speisenbegleiter der im Sommer auch gern gekühlt serviert werden kann.
<b>Trinkreife:</b>	2023 - 2028, bei optimaler Lagerung auch länger
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 - 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Gegrilltes und Nudelgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

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