



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

zb

Sorte: Blaufränkisch, Zweigelt

Jahrgang: 2024

Alter der Rebstöcke: 12 bis 32 Jahre

Vinifizierung und

Ausbau:

Die Trauben wurden von Hand geerntet. Den Anfang machte Zweigelt Anfang September. Blaufränkisch folgte Mitte September. Die traditionelle Maischegärung - Spontangärung - erfolgte imahltank, mit 2- bis 4-mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 12 Monate im großen Eichenfass.

Analytische Werte: Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 0,7 g/l Säure: 6,2 g/l

Flaschenfüllung: April 2026

Charakteristik:

In tiefdunklem Rubingranat mit violetten Reflexen präsentiert sich der Wein bereits optisch sehr elegant. In der Nase entfaltet er eine feine Kräuterwürze, begleitet von fruchtigen Aromen reifer Kirschen und einem Hauch von Zwetschken. Am Gaumen zeigt er sich saftig und harmonisch, mit eleganter Textur, feinen Noten von Kirschen und Orangen sowie gut eingebundenen Tanninen. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der besonders an warmen Sommertagen auch leicht gekühlt genossen werden kann.

Trinkempfehlung: 16 – 18 °C

Speisenempfehlung: Gegrilltes und Nudelgerichte

Verfügbare Füllmenge: 0,75 l

Nährwerte für 100 ml:

Brennwert: 335 kJ / 80 kcal	Kohlenhydrate: 0,87 g	Davon Zucker: 0,07 g
--------------------------------	--------------------------	-------------------------

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäure, Eiweiß und Salz

Zutaten:

Trauben aus biologischer Landwirtschaft, Sulfite

Familie Gesellmann wünscht für Freude und Genuss mit diesem Wein.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



NACHHALTIG
AUSTRIA