

## "G" Magnum 2020

Art. Nr.: 1522320

**Hersteller:** Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2020

**Rebsorte:** Blaufränkisch, Sankt Laurent

**Alkoholgehalt:** 15 %

**Reife:** bis 2036

**Bodentyp:** Schwerer Lehmboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung in Holzgärständen, mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Holzfässern. Spontangärung. Danach reifte der Wein für 40 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Durch mehrmaliges Umziehen erlangte der Wein eine natürliche Klärung. Nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 4 Monate im großen Holzfass.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,3 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 98

**Vinaria Sterne - 5 Sterne:** 5

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 165.90**

### Verkostnotiz

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, Eibisch, Lakritze, getrocknete Kräuter, Waldboden, am Gaumen vielschichtig, reife Schwarzkirschen und Zwetschken, tragende Tannine. Zedernholz. Elegant und engmaschig. Zarte Gewürznoten vom Holz, enormes Reifepotenzial.