

## "G" Magnum 2021

Art. Nr.: 1522321

**Hersteller:** Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Blaufränkisch, Sankt Laurent

**Alkoholgehalt:** 15 %

**Reife:** bis 2040

**Bodentyp:** Schwere 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 zur 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:** 99

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 170.90**

### Verkostnotiz

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase feines Waldbeerkonfit, zart nach Vanille, ein Hauch von kandierten Orangenzesten, etwas Minze und Nougat. Am Gaumen vielschichtig, am Gaumen feinste Kräuternote mit einer balancierten Tanninstruktur, mineralisch mit schwarzer Frucht im Abgang. Sehr langanhaltend.