

Opus Eximium No. 35 2022

Art. Nr.: 1670922

Hersteller: Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Blaufränkisch, Zweigelt, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2040

Bodentyp: vom lehmigen Sand bis kalkhaltigen Lehm, mit hohem Tonanteil

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt - den Abschluss bildete Blaufränkisch Anfang Oktober. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit täglich zwei- bis viermaligem untertauchen des Maischehutes. Spontangärung. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 24 Monate in kleinen Eichenfässern. Nach der Vermählung zur Cuvée verbrachte der Wein 2 Monate im großen Holzfass.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 93-95

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 29.70

Verkostnotiz

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase frisches Schwarzbeerenkonfit, dezente Edelhölzwürze, feine Kräuternoten, am Gaumen saftig, frisch, nach roten Beeren, feiner Säure, elegant, mit angenehmen Tanninen ausgestattet, bleibt gut haften, ein würziger Speisenbegleiter mit Reifepotential.