



## "G" 2017

Art. Nr.: 1817217

**Hersteller:** Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Blaufränkisch, Sankt Laurent

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Schwere Lehmböden

**Vinifizierung/Ausbau:** Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung, in Holzgärständern, mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Spontangärung. Danach reifte der Wein für 40 Monate in kleinen Eichenfässern. 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:** Frisch

**Säure:** 6,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 100

**Falstaff:** 98

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 69.00**

### **Verkostnotiz**

Kräftiges Rubingranat, in der Nase einladender Duft nach feinem dunklen Waldbeerenkonfit, angenehmer Holzwürze, einem Hauch von Tabak und dunklem Nougat unterlegt, am Gaumen saftig, extraktsüß mit reifer Kirschrucht, seidigen Tanninen und mineralisch-salzigem Nachhall.