



## Opus Eximium No. 33 Halbflasche 2020

Art. Nr.: 1465520

**Hersteller:** Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2020

**Rebsorte:** Blaufränkisch, Zweigelt, Sankt Laurent

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2033

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

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt - den Abschluss bildete Blaufränkisch Mitte September. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit täglich zwei- bis viermaligem untertauschen des Maischehutes. Spontangärung. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 18 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:** Frisch

**Säure:** 6,5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,1 g

**Flaschengröße:** 0,36 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 18.20**

### Verkostnotiz

In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem kräftigen Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase findet man eine feine Kräuterwürze, dunkles Waldbeerenkonfit, reife Herzkirschen mit dezenten Edelholznüancen unterlegt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig mit einem rotbeerigen Kern, präsenten, tragenden Tanninen. Im Nachhall Kirschen mit einem mineralischen Rückgeschmack.