



Opus Eximium No. 33 Magnum 2020



Art. Nr.: 1899320

Hersteller: Weingut Gezellmann, Deutschkreutz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Blaufränkisch, Zweigelt, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2033

Bodentyp: Von 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 untertauchen 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: Mild

Säure: 6,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,1 g

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 57.20

Verkostnotiz

Kräftiges Rubingranat, in der Nase feine Kräuterwürze, dunkles Waldbeerenkonfit, reife Herzkirschen mit dezenten Edelholznancen unterlegt, am Gaumen saftig mit einem rotbeerigen Kern, präsenten, tragenden Tanninen. Im Nachhall Kirschen mit einem mineralischen Rückgeschmack.