



Opus Eximium No. 34 Magnum 2021



Art. Nr.: 1899321

Hersteller: Weingut Gezellmann, Deutschkreutz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Blaufränkisch, Zweigelt, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2034

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

Vinifizierung/Ausbau: Handlese; Ende September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt, den Abschluss bildete Blaufränkisch Mitte Oktober. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit täglich zwei bis viermaligem untertauchen des Maischehutes. Spontangärung. Biologische Säureabbau 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

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 58.30

Verkostnotiz

Tiefdunkles Rubingranat mit violette Reflexe, in der Nase frisches schwarze Waldbeeren, zart nach Edelholz, mit feiner Kräuterwürze unterlegt, attraktives Bukett, am Gaumen trocken, saftig, frisch, nach Kirschen und dunklen Beeren, feine Säure, elegant, mit reifen Tanninen ausgestattet, bleibt gut haften, ein würziger Speisenbegleiter mit Reifepotential.