



# 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.