



## zB 2022

Art. Nr.: 1468722

**Hersteller:** Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Blaufränkisch, Zweigelt

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** schwere, kalkhaltige Lehmböden

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte September kam Zweigelt in den Keller. Blaufränkisch folgte dann Ende September. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 - 4 mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Spontangärung. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 10 Monate im großen Eichenfass.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Stilistik:** Rot & fruchtig

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,3 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,2 g

### **Bewertung:**

**Falstaff:** 90

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 12.30**

### **Verkostnotiz**

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase feine Kräuterwürze, fruchtiger Note nach Kirschen und Anklängen von Zwetschken, am Gaumen ist der Wein saftig, mit einer eleganten Textur nach Kirschen und Orangen und gut integrierte Tannine. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.