



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er OP Eximium No 33 AT-BIO-402*

**Weingut Gesellmann
Burgenland**

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Artikelnummer | 753440-2020 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Ausbau | 3 Monate im großen Holzfass |
| Alkohol | 14,5 % vol. |
| Restzucker | 1,1 g/l |
| Säure | 6,5 g/l |
| Barrique | Ja |
| Farbe | rot |
| Temperatur | 16-18°C |
| Enthält: | Sulfite |

| | |
|-----------------------|---|
| Anbaugebiet | Burgenland Das kontinentale Klima bietet ideale Voraussetzungen für körperreiche Rotweine im Burgenland. Der einzige Steppensee im mittleren Europa sorgt hier im Osten Österreichs für ein äußerst gemäßigtetes Klima - pannonischer Einfluss - was sowohl für die Weiß- als auch für die Rotweine seine Vorteile bietet. |
| Klassifikation | Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande. |
| Jahrgang | 2020 |
| Rebsorte | Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt Die Bestandteile dieser Cuvée, Blaufränkisch, St. Laurent und Zeigelt, sind typische Rebsorten Österreichs und des Burgenlands. Besonders der Blaufränkisch, auch bekannt als Lemberger, sorgt derzeit mit seinem noblen Charakter für Furore. |
| Erzeuger | Weingut Gesellmann Innovation und Tradition verbinden sich im Weingut Gesellmann zur perfekten Harmonie. 1767 erstmals urkundlich erwähnt zählt das 22 Hektar große Weingut heute zu den Pionieren auf dem Rotweinsektor. Herausragende Weine wie die Cuvées OP Eximium sowie Bela Rex feiern auf internationaler Ebene große Erfolge. Vor allem aber den einheimischen Rebsorten möchte man auf dem Weingut Aufmerksamkeit schenken. Mit 5 Sternen im Weinguide Falstaff, zählt es zu den Top-Weingütern in Österreich. |
| Beschreibung | Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Frisches schwarzes Waldbeerenkonfit, zart nach Edelholz, mit feiner Kräuterwürze unterlegt, attraktives Bukett. Trocken, saftig, frisch, nach Kirschen und dunklen Beeren, feine Säure, elegant, mit reifen Tanninen ausgestattet, bleibt gut haften, ein würziger Speisenbegleiter mit Reifepotential. |
| Empfehlung | Empfohlene Trinktemperatur bei 16 - 18 Grad Celsius. Empfohlene Speisekombinationen, wie dunkles Fleisch, Wildgerichte. |
| Bewertung | 93 Punkte Falstaff |

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de