

GESELLMANN ENGELBERT OPUS EXIMIUM GESELLMANN ALBERT



Jahrgang: 2017
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Gesellmann Engelbert**
Traubensorte(n): Blaufränkisch, Sankt Laurent, Zweigelt
Alkoholgehalt: 14.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 16-18°C

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Ein Hauch von Vanille, frische Herzkirschen, feine rauchige Würze. Saftig, straffe Textur, gut eingebundene Tannine, mineralisch-salzig, feiner Schoko-Touch im Nachhall.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

Produzent

Gesellmann Engelbert - Das Weingut Gesellmann mit seinen 28 Hektar Weingärten auf lehmig-schottrigen Hügeln rund um Deutschkreutz ist klein genug, um Kontrolle über jede einzelne Traube haben zu können. Und gross genug, um nicht jede davon verwenden zu müssen. Dieser Luxus der Selektion stellt die Basis der besten Weine dar. 90 % der Weinberge sind blauen Rebsorten vorbehalten. In alten Urkunden wird das Weingut 1767 zum ersten Mal erwähnt, doch seine Blütezeit begann, als Engelbert Gesellmann Mitte der 80er Jahre internationale Sorten pflanzte und mit dem Ausbau in Barriques experimentierte. Mit Opus Eximium (1988) und Bela Rex (1992) stellte Gesellmann das Potential seiner Rotweine mit internationaler Stilistik unter Beweis und sorgte für Furore. Mit der wuchtigen Cuvée G, die zu 90 % aus Blaufränkisch besteht, haben die Gesellmänner ihrer Liebessorte ein langlebiges Denkmal gesetzt.