



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

G

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2003
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 80 Jahre alt sind.
Boden:	Schwerer Lehmboden mit hohem Tonanteil
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Die Weine reiften 40 Monate in kleinen Eichenfässern, durch mehrmaliges Umziehen erlangte der Wein eine natürliche Klärung. Nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 3 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	August 2007
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zart unterrockert, breitere Randaufhellung. In der Nase zunächst verhalten, zarte Edelholzwürze, Kokos, dunkles Beerenkonfit, kandierte Orangenzesten. Am Gaumen sehr elegant, feines Kirschkonfit, wirkt gemessen am Alkohol ungemein leichtfüßig, elegante Textur, harmonisch, feine Tannine, würzige Anklänge, mineralisches Finale, feinfruchtiger und vielschichtiger Nachhall, sehr großes Reifepotenzial.
Trinkreife:	2007 – 2020, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann