



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## G

<b>Sorte:</b>	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
<b>Jahrgang:</b>	2004
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 80 Jahre alt sind.
<b>Boden:</b>	Schwerer Lehmboden mit hohem Tonanteil
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Juli 2008
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,5 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat, opaker Farbkern, zarter Ockerrand. In der Nase feines, einladendes dunkles Beerenkonfit, feine balsamisch-ätherische Komponenten, facettenreich, Lakritze und Brombeere klingen an. Am Gaumen elegant, feiner Waldbeerentouch und Orangenfruchtschmelz, finessenreiche Säurestruktur, perfekte Tannine, verbindet Kraft und Finesse in unvergleichlicher Weise, bleibt sehr lange haften, nahtlose Textur, extraktsüße Beerenfrucht im Nachhall, feine Zitrusfrucht, die wiederum Lust auf ein nächstes Glas macht, tolles Potenzial, ein Wein, der sich zum Meilenstein in der österreichischen Rotweinkultur entwickeln wird.
<b>Trinkreife:</b>	2008 – 2021, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6 l)

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**