



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

G

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2007
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:	Juli 2011
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,5 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, opaker Farbkern, violette Reflexe. Einladende dunkle Beerenfrucht, ätherische Nuancen. Frische Orangenzesten, ein Hauch von Minze und Nougat, facettenreiches Bukett. Saftig, feine dunkle Beerenfrucht, seidige Tannine, finessenreicher Säurebogen, etwas Ribisel, salzig-mineralisch im Abgang. Ein feiner Speisenbegleiter, der es versteht, seine Muskeln gut zu verstecken, sicheres Reifepotenzial, hier wird Geduld mit Sicherheit belohnt.
Trinkreife:	2011 – 2031, 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