



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

G

Ein autochthoner Tribut an die Tradition. Produziert nur in den besten Jahren.

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2012
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 80 Jahre alt sind.
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand 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 4 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Juni 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,4 g/l
Charakteristik:	In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem dunklen Rubingranat und violetten Reflexen. In der Nase findet man reife schwarze Kirschen, feines Waldbeerkonfit mit zarter Kräuterwürze – ein höchst attraktives Bukett. Am Gaumen ist der Wein komplex, sehr elegant mit einer angenehmen Fruchtsüße, feine reife Tannine und einer angenehmen Frische im Abgang. Der Wein zeigt sich bereits sehr balanciert und ist ein facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotential.
Trinkreife:	2016 – 2026, 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