



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Konstantin

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2005
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 2009
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, opaker Farbkern, violette Reflexe, zarte Orangenschale. In der Nase feines Veilchenaroma, zart nach Lakritze, Brombeergelee, zart animalische Würze, nach Bergamotte, rauchige Nuancen. Am Gaumen kraftvoll, dunkle Beeren, präsen Tannine, die sehr gut eingebunden sind, frische Säurestruktur, nach Weichseln und Zitronen, sehr gute Länge, feiner Schokotouch im Abgang, großes Reifepotenzial.
Trinkreife:	2009 – 2029, 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