



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2003
Alter der Rebstöcke:	30 – 46 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand von 3. bis 5. Oktober geerntet. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 14 Monate in gebrauchten Eichenfässern.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,6 g/l Säure: 5,4 g/l
Flaschenfüllung:	Juni 2005
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase frische Zwetschken-Brombeernote, feine Holzwürze. Am Gaumen elegant und geschliffen, samtig und rund, gute Extraktsüße im Nachhall
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann