



GESELLMANN
Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2006
Alter der Rebstöcke:	33 – 49 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand von 12. und 13. 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 16 Monate in gebrauchten Eichenfässern.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,8 g/l Säure: 5,8 g/l
Flaschenfüllung:	März 2008
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase etwas zurückhaltend, zarte Holzwürze, etwas Vanille, Zimt, dunkles Beerenkonfit. Am Gaumen elegante Textur, saftige schwarze Kirschen, mineralischer Abgang. Trinkanimierender Stil.
Trinkreife:	2008 – 2015, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann