



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2007
Alter der Rebstöcke:	34 – 50 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte 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 13 Monate in gebrauchten Eichenfässern.
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 6,0 g/l
Flaschenfüllung:	November 2008
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase zarte Holzwürze, etwas Vanille, Zimt, reife Brombeeren. Am Gaumen kraftvoll, saftige schwarze Kirschen, schwarzer Pfeffer - mineralischer Abgang. Trinkanimierender Stil.
Trinkreife:	2008 – 2016, 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