



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2008
Alter der Rebstöcke:	35 – 51 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 9. und 10. 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: 1,6 g/l Säure: 6,0 g/l
Flaschenfüllung:	Juni 2010
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase frisches Kirsch-Weichsel-Konfit, zart nach Gewürzen und Lakritze, mit Waldbeeren unterlegt, frische Feigen, Heublumen klingen an. Am Gaumen feine Weichselfrucht, präsenste Tannine, tabakige Nuancen, feiner Zitrustouch, Orangen im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2010 – 2020, 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