



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2009
Alter der Rebstöcke:	36 – 52 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 18 Monate in gebrauchten Eichenfässern.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 6,3 g/l
Flaschenfüllung:	Oktober 2011
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. Zart tabakig, unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, reife Zwetschken, etwas Brombeeren, Orangenzesten. Saftig, mittlere Komplexität, reife Herzkirschen, gut integrierte Säurestruktur, dunkelbeerig im Abgang, unkomplizierter Speisenbegleiter.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann