



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2010
Alter der Rebstöcke:	36 – 52 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 8. und 9. 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: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Flaschenfüllung:	Oktober 2012
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. Feine Nuancen von dunklem Waldbeerkonfit, zarte Kräuterwürze, tabakige Noten. Saftig, frische Weichselfrucht, gut integrierte Tannine, lebendige Struktur, reife Kirschen im Nachhall, zart nach Orange im Rückgeschmack, unkomplizierter Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2013 – 2023, 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