



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Blaufränkisch Creitzer Reserve

<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	38 – 54 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand Anfang 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 und zur Endreifung für 2 Monate im großen Holzfass.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,2 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit feiner Kräuterwürze und angenehmer Edelholzwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, zarte tabakige Nuancen. Saftig, reife Weichsel-Kirsch-Note, feine Tannine, frisch strukturiert, salzig-mineralischer Nachhall, trinkanimierender Stil. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
<b>Trinkreife:</b>	2013 – 2023, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Steak
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann