



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2011
Alter der Rebstöcke:	38 – 54 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	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.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	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.
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