



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Creitzer Reserve

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2013
Alter der Rebstöcke:	40 – 56 Jahre
Boden:	Schwere, kalkhaltige Lehmböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte 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 7 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Oktober 2015
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feinem roten Waldbeerkonfit, einem Hauch von Herzkischen, Orangenzesten und einer angenehmen Kräuterwürze. Am Gaumen saftig, frisch, mineralisch, sehr balanciert. Ein sehr guter Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2015 – 2025, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Geschmortes
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann