



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Blaufränkisch Creitzer Reserve

<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	41 – 57 Jahre
<b>Boden:</b>	Schwere, kalkhaltige Lehmböden
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen Untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 17 Monate in gebrauchten Eichenfässern.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Mai 2016
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,4 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feinem roten Waldbeerkonfit, einem Hauch von Herzkirschen, Orangenzesten und einer angenehmen Kräuterwürze. Am Gaumen saftig, frisch, mineralisch, sehr balanciert. Ein sehr guter Speisenbegleiter.
<b>Trinkreife:</b>	2016 – 2026, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Steak, Geschmortes
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**