



Blaufränkisch Vom Lehm

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2015
Alter der Rebstöcke:	18 – 60 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Anfang 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 14 Monate im großen Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Dezember 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat mit violette Reflexe. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem Hauch von Gewürznelken unterlegter Kirschrucht, zart nach Lakritze und Cassis. Am Gaumen frisch strukturiert, Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall. Ein lebendiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2016 – 2021, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Würzige Fleischgerichte, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann