



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Vom Lehm[®]

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2016
Alter der Rebstöcke:	19 – 61 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 11 Monate im großen Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Oktober 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat mit violette Reflexe. In der Nase präsentiert sich der Wein nach Brombeeren, unterlegt mit Kirschfrucht, zart nach Lakritze und Cassis. Am Gaumen frisch strukturiert, Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall. Ein lebendiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2017 – 2022, 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