



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

## Blaufränkisch vom Lehm®

<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	9 – 32 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand Ende September geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reift 12 Monate im Eichenfass.
<b>Flaschenfüllung:</b>	September 2023
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,2 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat mit violette Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem Hauch von Gewürznelken unterlegter Kirschfrucht, zart nach Lakritze und Cassis. Am Gaumen frisch strukturiert, Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall. Ein lebendiger Speisenbegleiter.
<b>Trinkreife:</b>	2023 – 2028, bei optimaler Lagerung auch länger
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

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