



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Chardonnay Ried Steinriegel

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2002
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	24 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand am 27. September geerntet. Die Vergärung erfolgt in kleinen Eichenfässern mit mehrmaligem Aufrühren der Hefe. Die Gärung dauerte 25 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Danach reift der Wein für 18 Monate auf der Feinhefe.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Mai 2004
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 1,2 g/l    Säure: 5,0 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Strohgelb mit Grünreflexen. Kräftige, rauchige Nase mit Ansätzen von Ananas und Banane. Komplexer Wein mit finessenreichen Geschmack. Vanillebetonter Barriqueton. Extraktreicher, mineralischer Wein mit internationalem Ausbaustil.
<b>Trinkempfehlung:</b>	14 – 16 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Kalbfleisch
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l; 1,5 l (Magnum)

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