



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Chardonnay Ried Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2002
Alter der Rebstöcke:	24 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	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.
Flaschenfüllung:	Mai 2004
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 5,0 g/l
Charakteristik:	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.
Trinkreife:	2004 – 2011, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	14 – 16 °C
Speisenempfehlung:	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Kalbfleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l; 1,5 l (Magnum)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann