



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Chardonnay Ried Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2004
Alter der Rebstöcke:	26 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 14. Oktober 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 24 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	Oktober 2006
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 2,1 g/l Säure: 7,3 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Grüngelb, in der Nase intensive reife Frucht nach Stachelbeeren, zart mit Karamell unterlegt, am Gaumen elegant, zart rauchige Holzkomponente, guter trockener Stil, gutes Lagerpotenzial.
Trinkreife:	2006 – 2015, 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