



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Chardonnay Ried Steinriegel

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2004
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	26 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Oktober 2006
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 2,1 g/l    Säure: 7,3 g/l
<b>Charakteristik:</b>	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.
<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**