



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Chardonnay Ried Steinriegel

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2007
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	29 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand am 17. 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>	April 2009
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13 % vol.    Restzucker: 3,4 g/l    Säure: 5,2 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Kräftiges Grüngelb, in der Nase feine Tropenfruchtaromen, Vanilleschoten, Ananas, einladendes Bukett, feine Holzwürze, am Gaumen elegant und mineralisch, feiner gelber Apfel, zart nussig, feines Säurespiel, delikater Nachhall, mineralisch - salzig, hohes Lagerpotenzial.
<b>Trinkreife:</b>	2009 – 2019, bei optimaler Lagerung
<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**