



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Chardonnay Ried Steinriegel

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2008
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	30 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand am 29. 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 2010
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 1,9 g/l    Säure: 6,1 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Mittleres Grüngelb, in der Nase feine Tropenfruchtaromen, etwas Litschi, feine Vanille und zart nach Karamell. Ananas, feine Holzwürze, am Gaumen elegant und salzige Mineralik. Angenehme Kräuterwürze, zart nach Steinobst, feines Säurespiel, delikater Nachhall. Hohes Lagerpotenzial.
<b>Trinkreife:</b>	2010 – 2020, 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**