



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Chardonnay Ried Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2009
Alter der Rebstöcke:	31 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 24. 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:	März 2011
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,6 g/l Säure: 5,9 g/l
Charakteristik:	Mittleres Gelbgrün, in der Nase feine Tropenfruchtaromen, nach Feuerstein und Haselnuss, feine Kräuterwürze und zart nach Karamell und Vanille. Feine Holzwürze, am Gaumen elegant und salzige Mineralik. Angenehme Kräuterwürze, zart nach Steinobst, mineralische Würze, delikater Nachhall. Hohes Lagerpotential.
Trinkreife:	2011 – 2021, 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