



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Chardonnay Ried Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2010
Alter der Rebstöcke:	32 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 7. 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 19 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	April 2012
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Mittleres Gelbgrün. Angenehme Röstaromen, feines Karamell, Orangenzesten klingen an, gelbe Apfelfrucht unterlegt, ein Hauch von Limetten, facettenreiches Bukett. Saftig, extraktsüß, seidig-cremige Textur, Mandarinen im Nachhall, zeigt eine sehr gute Länge, salzig im Abgang.
Trinkreife:	2012 – 2022, 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