



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Chardonnay Ried Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2011
Alter der Rebstöcke:	33 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 16. 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 15 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	Februar 2013
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,1 g/l
Charakteristik:	Mittleres Gelbgrün. Angenehme Gewürznoten vom neuen Holz, mit reifer gelber Frucht unterlegt. Ein Hauch von Karamell, straff, gute Komplexität. Gelbe Tropenfrucht, Orangenzesten klingen an. Ein Hauch von Limetten. Gute Säurestruktur. Salzig, mineralischer Abgang. Kraftvolle Länge am Gaumen. Sicheres Entwicklungspotenzial!
Trinkreife:	2013 – 2023, 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