



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Chardonnay Steinriegel

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	34 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand 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.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol.    Restzucker: 1,5 g/l    Säure: 5,3 g/l
<b>Charakteristik:</b>	In der Farbe ein mittleres zitronengelb mit grünen Reflexen. In der Nase findet man zarte Aromen von Vanille, Weingartenpfirsich, ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig, mit einer cremigen Textur, Gelber Frucht, Anklänge von Orangenzesten, zeigt eine gute Länge, im Abgang etwas salzig.
<b>Trinkempfehlung:</b>	14 – 16 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, helles Fleisch
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Jeroboam (5 l)

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**