



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Chardonnay Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2013
Alter der Rebstöcke:	36 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Die Vergärung erfolgt in kleinen Eichenfässern mit mehrmaligem Aufrühren der Hefe. Die Gärung dauerte 40 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Danach reift der Wein für 15 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	April 2015
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein mittleres zitronengelb mit grünen Reflexen. In der Nase findet man zarte Aromen von Vanille, tropischer Frucht, ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig, mit einer cremigen Textur, gelber Frucht, Anklänge von Orangenesten, zeigt eine gute Länge, im Abgang etwas salzig.
Trinkreife:	2015 – 2025, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	14 – 16 °C
Speisenempfehlung:	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, helles Fleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Jeroboam (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann