



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Chardonnay Steinriegel

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	37 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
<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 40 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Danach reift der Wein für 15 Monate auf der Feinhefe.
<b>Flaschenfüllung:</b>	April 2016
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 1,3 g/l    Säure: 6,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	In der Farbe ein kräftiges zitronengelb mit grünen Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer zarten Kräuterwürze unterlegt mit Nuancen von Grapefruitzesten, gelbem Steinobst, Gewürzen und einem mineralischen Touch. Am Gaumen saftig, elegant und frisch strukturiert mit feinen Honigtouch im Nachhall.
<b>Trinkreife:</b>	2016 – 2026, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	14 – 16 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Kalbfleisch
<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**