



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Chardonnay Ried Steinriegel



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	39 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand Ende September 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 16 Monate auf der Feinhefe.
<b>Flaschenfüllung:</b>	März 2018
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol.    Restzucker: 1,1 g/l    Säure: 5,3 g/l
<b>Charakteristik:</b>	In der Farbe besticht der Wein in einem mittleren Grüngelb. In der Nase präsentiert sich der Wein mit zarten Holzaromen, unterlegte feine gelbe Tropenfrucht, einem Hauch von Ananas und Litschi, zartem Blütenhonig und einem dezenten nussigen Touch. Am Gaumen saftig, elegant mit gelben Fruchtaromen, finessenreicher Säurestruktur, reif und anhaltend.
<b>Trinkreife:</b>	2018 – 2028, 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

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