



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Chardonnay Ried Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2018
Alter der Rebstöcke:	41 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte 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 15 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	April 2020
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein kräftiges strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein zart nach Feuerstein und Grapefruitzesten mit Anklängen von weißer Tropenfrucht und einem rauchigen Touch. Am Gaumen zeigt der Wein eine saftig, elegante feine Tropenfrucht mit einer kräftigen Säurestruktur und einem feinen Honigtouch im Nachhall. Ein stoffiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2020 – 2030, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	14 – 16 °C
Speisenempfehlung:	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Kalbfleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l; 1,5 l (Magnum), 3 l (Doppelmagnum)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann