



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



NACHHALTIG  
AUSTRIA

## Chardonnay Ried Steinriegel

**Sorte:** Chardonnay

**Riede:** Steinriegel

**Jahrgang:** 2023

**Alter der Rebstöcke:** 45 Jahre

**Boden:** Schottriger Kalkboden, leichter Südhang

**Vinifizierung und Ausbau:** Die Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die Vergärung - Spontangärung - 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 15 Monate auf der Feinhefe.

**Flaschenfüllung:** April 2025

**Analytische Werte:** Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,3 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, mineralisch und salzig im Nachhall.

**Trinkempfehlung:** 14 – 16 °C

**Speisenempfehlung:** Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Fisch, Kalbfleisch

**Verfügbare Füllmenge:** 0,75 l, 1,5 l (Magnum), 3 l (Doppelmagnum), 5 l (Methusalem)

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