



G

Sorte:	90 % Blaufränkisch, 10 % St. Laurent
Jahrgang:	2000
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 80 Jahre alt sind.
Boden:	Oberboden: lehmiger Sand, Ton, kalkhaltig Unterboden: schwerer Lehmboden mit hohem Tonanteil
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand Ende Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 20 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Die Weine reiften 40 Monate in kleinen Eichenfässern, durch mehrmaliges Umziehen erlangte der Wein eine natürliche Klärung. Nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 4 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Mai 2004
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 2,1 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	Die Cuvée G präsentiert sich in einem tief dunklen Rubinrot, mit typischem Sortenbukett. Das Aroma erinnert an Dörrobst, schwarzen Beeren, Zimt und Minze. Am Gaumen vielschichtig, mineralisch, würzig mit weichen Tanninen. Langanhaltender Abgang.
Trinkreife:	2003 – 2013, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann