



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## G

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Sorte:</b>                    | 95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent   |
| <b>Jahrgang:</b>                 | 2002  |
| <b>Alter der Rebstöcke:</b>      | Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 80 Jahre alt sind.  |
| <b>Boden:</b>                    | Oberboden: lehmiger Sand, Ton, kalkhaltig<br>Unterboden: schwerer Lehmboden mit hohem Tonanteil   |
| <b>Vinifizierung und Ausbau:</b> | Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand Ende Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 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. |
| <b>Flaschenfüllung:</b>          | April 2006  |
| <b>Analytische Werte:</b>        | Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,8 g/l Säure: 6,4 g/l   |
| <b>Charakteristik:</b>           | Kräftiges Rubingranat, zarter Ockerrand. In der Nase feine Kirschfrucht, feine Gewürzanklänge, zarter Kakaotouch, vielschichtige Aromatik. Am Gaumen ungemein komplex, finessenreiche Struktur, feine Zitrusanklänge, herrlich eingebundenes Holz, süße Waldbeerenfrucht klingt an, bleibt minutenlang im Abgang haften, im Nachhall wird die süße Holzwürze spürbar. Die Kraft ist in eine herrliche Frucht verpackt.  |
| <b>Trinkreife:</b>               | 2006 – 2017, bei optimaler Lagerung   |
| <b>Trinkempfehlung:</b>          | 16 – 18 °C  |
| <b>Speisenempfehlung:</b>        | Dunkles Fleisch, Wildgerichte   |
| <b>Verfügbare Füllmenge:</b>     | 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6 l)  |

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