



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## G

<b>Sorte:</b>	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
<b>Jahrgang:</b>	2006
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 80 Jahre alt sind.
<b>Boden:</b>	Schwerer Lehmboden mit hohem Tonanteil
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand Mitte 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 3 Monate im großen Holzfass.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Juni 2010
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 2,1 g/l Säure: 6,3 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Kräftiges Rubingranat, dunkler Farbkern, zarter Ockerrand. In der Nase intensive dunkle Beerenaromen, feine Gewürzanklänge, zarter Kakaotouch, vielschichtige Aromatik. Am Gaumen komplexe und finessenreiche Struktur, stoffig, feste Tanninstruktur. Süße Walderdbeerenfrucht klingt an. Bleibt minutenlang im Abgang haften. Im Nachhall wird die füllige Holzwürze spürbar.
<b>Trinkreife:</b>	2010 – 2030, 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**