



## G

<b>Sorte:</b>	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
<b>Jahrgang:</b>	2008
<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 im Unterboden Kalksandstein
<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>	Juli 2012
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,6 g/l Säure: 6,4 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat, opaker Farbkern, violette Reflexe. Rauchig-würzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, reife Zwetschken, mit feinem Brombeerkonfit unterlegt, ein Hauch Orangenzesten und Gewürzen, angenehme balsamische Note. Saftig, extraktsüß, reife Kirschenfrucht, stoffige, süße Tannine, die dem Wein große Länge verleihen, feines Nougat im Abgang, bleibt bei aller Kraft elegant und frisch, ein herausragender Speisenbegleiter.
<b>Trinkreife:</b>	2012 – 2032, 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**