



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

G

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2009
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 80 Jahre alt sind.
Vinifizierung und Ausbau:	Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand 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.
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinen ätherischen Nuancen wie Minze und Eukalyptus unterlegtes schwarzes Waldbeerkonfit, zarte balsamische Noten, sehr vielschichtiges, würziges Bukett. Komplex und kraftvoll, süße dunkle Frucht, präsenste Tannine, straff und anhaltend, für ein langes Leben konstruiert, dunkler Schokotouch im Abgang.
Trinkreife:	2013 – 2023, 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