



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

G

Ein autochthoner Tribut an die Tradition. Produziert nur in den besten Jahren.

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2011
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: 1,0 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem dunklen Rubingranat und violetten Reflexen. In der Nase findet man feine Edelholzwürze, Vanille, Kräuter, dunkle Beerenfrucht, Brombeerkonfit und tabakige Nuancen – ein höchst attraktives Bukett. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, extraktsüß mit feinen Tanninen, Orangennoten, etwas Kokos und einem feinem Schokoladentouch im Nachhall. Im Abgang mineralisch, salzig mit großer Länge ausgestattet.
Trinkreife:	2015 – 2025, 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