



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

G

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

Sorte:	95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Jahrgang:	2013
Alter der Rebstöcke:	Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 85 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 Holzfässern und reifte danach für 40 Monate in kleinen Eichenholzfässern. 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: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,0 g/l
Flaschenfüllung:	August 2017
Charakteristik:	In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem kräftigen Rubingranat und violetten Reflexen. In der Nase findet man Edelholznuancen, Florentiner-Schokolade, schwarze Kirschen, zart nach Bergamotte und Orangenzesten. Am Gaumen saftig, elegant, extraktsüß und rund, einer feinen Säurestruktur, zart nach reifen Zwetschken im Abgang. Gut integrierte Holzwürze, feine Herzkirschfrucht im Rückgeschmack, große Länge, mineralischer Nachhall.
Trinkreife:	2017 – 2027, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Imperiale (6 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann