



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Pinot Noir Siglos

<b>Sorte:</b>	Pinot Noir
<b>Jahrgang:</b>	2004
<b>Lage:</b>	Siglos
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	17 – 40 Jahre
<b>Boden:</b>	Kalkhaltiger Lehmboden
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden am 6. und 7. Oktober von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 20 Monate in kleinen Eichenfässern.
<b>Flaschenfüllung:</b>	November 2006
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 6,5 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Mittleres Karmingranat, breite Randaufhellung, in der Nase zart mineralische Nuancen über einer reifen Erdbeer-Kirschfrucht, etwas Orangenschalen. Am Gaumen feine Extraktsüße, zart vegetale Nuancen, eher rotbeerige Frucht im Nachhall, hat Charme, bereits antrinkbar.
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Wildgeflügel, helles Fleisch
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Jeroboam (5 l)

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**