



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2005
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	18 – 41 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 30. September und 1. 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 18 Monate in kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	September 2007
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Mittleres Karmingranat, unterockert, breite Randaufhellung. In der Nase intensive florale Nuancen von Flieder und Veilchen, süßer Nougatschmelz, sehr einladend. Am Gaumen saftig, voll frischer Kirschfrucht, elegante Tannine, die bereits seidig und rund wirken, extraktsüßes Finale, guter Sortencharakter.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Wildgeflügel, helles Fleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Jeroboam (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann