



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Pinot Noir Siglos

| | |
|----------------------------------|--|
| Sorte: | Pinot Noir |
| Jahrgang: | 2006 |
| Lage: | Siglos |
| Alter der Rebstöcke: | 19 – 42 Jahre |
| Boden: | Kalkhaltiger Lehmboden |
| Vinifizierung und Ausbau: | Die Trauben wurden am 27. und 28. September 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: | Juni 2008 |
| Analytische Werte: | Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 0,9 g/l Säure: 5,7 g/l |
| Charakteristik: | Mittleres Karmingranat, kräftiger Farbkern, Ockerrand. In der Nase von feinen tabakigen und rauchigen Nuancen unterlegte Kirschfruchtnuancen, etwas Zwetschkenröster, Orangenschalen. Am Gaumen elegant, saftig, wieder feine Noten von Dörrzwetschken, schokoladige Tannine, seidig und weich, extraktsüßer Nachhall, feine Zitrusnote, ein facettenreicher Speisenbegleiter. |
| 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