



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2011
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	24 – 47 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Anfang 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:	Oktober 2013
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Süßes dunkles Beerenkonfit, mit exotischen Gewürzen unterlegt, feiner Schokoladetouch, attraktives Bukett. Am Gaumen saftig, elegant und gut anhaltend. Präsentiert sich als angenehmer 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