



GESELLMANN
Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Pinot Noir Ried Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Alter der Rebstöcke:	35 - 58 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 16. September von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung - Spontangärung - erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 Mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte zuerst 20 Monate in 500 Liter Fässern, danach lagerte er bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,5 g/l
Flaschenfüllung:	Jänner 2025
Charakteristik:	In der Farbe ein kräftiges Rubingranat. Die Nase besticht mit Orangenzesten unterlegte rote Waldbeeren, frischer Kirsche und einem mineralischen Touch. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig, rotbeerig und wirkt relativ leichtfüßig mit einer finessenreicher Säurestruktur und einem mineralischen, salzigen Nachhall.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Wildgeflügel, helles Fleisch und kräftiger Fisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen **Albert und Silvia Gezellmann.**