



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Blaufränkisch Rosé Brut

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2012
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Anfang September mit der Hand gelesen. Das Lesegut wurde sofort abgepresst und zur Vergärung ins kleine Holzfass gegeben. Der Grundwein wird anschließend auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft. Der Wein bleibt 30 Monate in Kontakt mit der Hefe, danach wird er händisch abgerüttelt und degogiert.
Degogierung:	November 2014
Analytische Werte:	Alkohol: 12 % vol.
Charakteristik:	Glänzendes Lachsrosa mit feinen Perlen. Fruchtig-würziger Duft mit Anklängen von Kirschen und Waldbeeren. Animierende Säure, cremig im Abgang.
Trinkempfehlung:	8 – 10 °C
Speisenempfehlung:	Aperitif
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann