



**GESELLMANN**

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Syrah

<b>Sorte:</b>	Syrah
<b>Jahrgang:</b>	2002
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	7 – 8 Jahre
<b>Boden:</b>	Sandiger Lehm mit hohem Kalkanteil
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand am 7. Oktober geerntet. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 16 Monate in kleinen Eichenfässern.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Mai 2004
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 1,6 g/l    Säure: 5,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Kräfiges Rubinrot mit violetten Rändern. Würziger Duft nach dunklen Beeren, mit Minze und Pfeffernoten. Komplexer Gaumen mit weicher Tanninstruktur. Kraftvoller, würziger Abgang.
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Rinderbraten, Gegrilltes, Steak
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (5 l)

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**