



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2003
Alter der Rebstöcke:	8 – 9 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkanteil
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 27. September geerntet. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Die traditionelle Maischegärung erfolgte imahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 18 Monate in kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	September 2005
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 5,0 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat mit zarten violetten Rändern. Feine Schokonoten in der Nase, reife Kirschen und Zwetschken, pikante Würze am Gaumen, mineralisch, festes Tanningerüst, vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Rinderbraten, Gegrilltes, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann