



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2006
Alter der Rebstöcke:	11 – 13 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkanteil
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 6. 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 20 Monate in kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	Juni 2008
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 2,7 g/l Säure: 5,8 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.
Trinkreife:	2008 – 2018, bei optimaler Lagerung
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