



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2009
Alter der Rebstöcke:	16 – 19 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkanteil
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 8. 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:	September 2011
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Mittleres Rubingranat, kräftiger Farbkern. Pfeffrig-blättrig unterlegte schwarze Beerenfrucht, kandierte Orangenzenen, schwarze Oliven, ein Hauch von Karamell. Saftig, rotbeeriges Konfit, frisch strukturiert, präsenste Tannine, feiner Nougat im Nachhall, bereits antrinkbar, gutes Reifepotential.
Trinkreife:	2011 – 2021, 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