



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2011
Alter der Rebstöcke:	16 – 19 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte Oktober startete die Ernte von Syrah. 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 21 Monate in kleinen Eichenfässern.
Analytische Werte:	Alkohol: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,9 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Edelholznote unterlegte süße schwarze Beerenfrucht, feine ätherische Nuancen, ein Hauch von Kräuterwürze, Minze und Nougat. Saftig, süß und komplex, feine Textur, schokoladig und gut anhaltend.
Trinkreife:	2013 – 2023, 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