



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2012
Alter der Rebstöcke:	17 – 20 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkgehalt
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Anfang Oktober von Hand 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 30 Monate in kleinen Eichenfässern. Danach lagerte der Wein bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	April 2015
Analytische Werte:	Alkohol: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,3 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen und tiefdunklem Farbkern. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feiner Edelholznote unterlegte süße schwarze Beerenfrucht, feine ätherische Nuancen, ein Hauch von Kräuterwürze, Minze und Nougat. Am Gaumen saftig, süß und komplex, mit feiner Textur, schokoladig und gut anhaltend.
Trinkreife:	2015 – 2025, 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