



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2017
Alter der Rebstöcke:	22 – 25 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkgehalt
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Mitte Oktober von Hand geerntet. Die spontane Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 24 Monate in kleinen Eichenfässern. Danach lagerte unser Syrah bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Mai 2020
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,3 g/l
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat mit tiefdunklem Farbkern und violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem einladenden Bukett nach reifer roter Beerenfrucht unterlegt mit etwas Edelholzwürze, einem Hauch von Zwetschken und feinen Kräuternuancen. Am Gaumen saftig, elegant mit einer facettenreichen Struktur, gut eingebundenen Tanninen, extraktsüß nach dunklem Waldbeerkonfit. Bleibt gut haften, eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2020 – 2030, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Rinderbraten, Gegrilltes, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann