



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

## Syrah

<b>Sorte:</b>	Syrah
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	24– 27 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden Anfang Oktober von Hand geerntet. Die spontane Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen unter-tauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 18 Monate in kleinen Eichenfässern. Danach lagerte unser Syrah bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
<b>Flaschenfüllung:</b>	Januar 2022
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine rote Waldbeerenfrucht, etwas nach reifen Feigen, ein Hauch von Orangenzesten und Gewürznelken, floraler Touch. Saftig, elegant, feine Tannine, Cassis, zarte Kräuterwürze, pfeffriger Nachhall, bleibt gut haften, stoffiger Speisebegleiter.
<b>Trinkreife:</b>	2021 – 2031, bei optimaler Lagerung auch länger
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Rinderbraten, Gegrilltes, Steak
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, Magnum (1,5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen **Albert und Silvia Gesellmann!**