



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2021
Alter der Rebstöcke:	26– 29 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Anfang 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 18 Monate in kleinen Eichenfässern. Danach lagerte unser Syrah bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,6 g/l
Flaschenfüllung:	Oktober 2023
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine rote Waldbeerenfrucht, etwas nach reifen Feigen, ein Hauch von Orangenesten und Gewürznelken, floraler Touch. Saftig, elegant, feine Tannine, Cassis, zarte Kräuterwürze, pfeffriger Nachhall, bleibt gut haften, stoffiger Speisebegleiter.
Trinkreife:	2023 – 2033, bei optimaler Lagerung auch länger
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**