



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2005
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	8 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 15. und 17. Oktober geerntet. Die Beeren wurden in offenen Holzbottichen vergoren, das Untertauchen des Maischehutes erfolgte per Hand. Der Wein lagerte 40 Tage auf der Maische. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Nach dem Abpressen reifte der Wein für 26 Monate in 500 l Holzfässern.
Flaschenfüllung:	April 2008
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,7 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zart unterockert, breitere Randaufhellung. In der Nase intensive florale Nuancen, Veilchen und Herzkirschen, Orangenesten, sehr gute Mineralik, Gewürznoten. Am Gaumen feinwürzig, saftige Kirschfrucht, feine Tannine, sehr harmonisch, frischer trinkanimierender Stil, Kirschen im Nachhall.
Trinkreife:	2008 – 2018, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l), Methusalem (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann