



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2006
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	9 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 11. 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 25 Monate in 500 l Holzfässern.
Flaschenfüllung:	November 2008
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 0,9 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. In der Nase intensiv tabakig-balsamisch, unterlegtes Heidelbeerkonfit, feiner Dörrobsttouch, Kakaoanklang, mit der Luft Herzkirschen und etwas Minze. Am Gaumen saftig, frische Weichselfrucht, lebendige Säurestruktur, rotbeerige Frucht, kräftige Würze im Nachhall, Herzkirschen, zarte Edelholzwürze im Rückgeschmack.
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