



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2007
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	10 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 2. und 3. 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:	Oktober 2009
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 0,8 g/l Säure: 6,4 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase einladende Würze, feine Heidelbeer- und Kirschfrucht, zart nach Blutorangen, angenehme Holzwürze. Am Gaumen saftig, hochelegante Textur, weichselfruchtig, frische Säurestruktur, bleibt sehr gut haften, mineralisch lebendig, sehr ausgewogen, kirschiger Nachhall.
Trinkreife:	2009 – 2019, 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