



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2009
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	12 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die Beeren wurden in offenen Holzbottichen vergoren, das Untertauchen des Maischehutes erfolgte per Hand. Der Wein lagerte 40 Tage auf der Maische. Nach dem Abpressen reifte der Wein für 30 Monate in 500 l Holzfässern. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	Juni 2012
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,3 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte dunkle Frucht nach Brombeeren und Weichseln, Gewürze klingen an, zart nach Tabak und Nougat, facettenreiches Bukett. Saftig, gute Komplexität, süßes schwarzes Waldbeerkonfit, feine Tannine, bleibt sehr lange haften, finessenreich im Nachhall, vollreife Kirschenfrucht im Rückgeschmack, ein großes Zukunftsversprechen.
Trinkreife:	2012 – 2022, 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