



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2010
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	13 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Nach dem Reben der Trauben wurden diese händisch auf Förderbändern selektiert. Danach wurden die Beeren 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.
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe. Intensive schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze und Brombeeren, feine Kräuterwürze, zart nach Orangenzesten. Saftig, komplex, engmaschige Textur, frische Kirschen, präsenze, gut integrierte Tannine, extraktsüßer Nachhall, bleibt gut haften, zartes Nougat im Rückgeschmack, verfügt über Reifepotenzial.
Trinkreife:	2013 – 2023, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann