



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## hochberc

<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Riede:</b>	Hochberg
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	15 Jahre
<b>Boden:</b>	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	August 2015
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol.    Restzucker: 1,0 g/l    Säure: 5,5 g/l
<b>Charakteristik:</b>	In der Farbe ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase feine Edelholzwürze, Vanille, Kräuter, dunkle Beerenfrucht, Brombeerenkonfit, tabakige Nuancen – ein hochattraktives Bukett. Am Gaumen kraftvoll, extraktsüß mit feinen Tanninen, Orangenote, etwas Kokos und einem feinen Schokotouch im Nachhall. Mineralisch, salzig, mit großer Länge ausgestattet.
<b>Trinkreife:</b>	2015 – 2025, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Steak, Wildgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l), Methusalem (5 l)

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**