



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2013
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	16 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand im 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:	Oktober 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase Anklänge von Brombeeren, unterlegt mit angenehmer Edelholzwürze, feinen tabakigen Noten und schwarzer Kirsche im Hintergrund. Am Gaumen präsentiert sich der Wein komplex, elegant mit feiner Extraktsüße und feinen Tanninen. Im Abgang zart salzige Nuancen, lang anhaftend mit sehr gutem Entwicklungspotenzial.
Trinkreife:	2016 – 2026, 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