



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

hochberc®

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2015
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	18 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 1. und 5. 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.
Flaschenfüllung:	November 2018
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein tiefdunkles Rubingranat mit violette Reflexe. In der Nase attraktive Beerenfrucht, zart nach Lakritze und Brombeeren, ein Hauch von Vanille und Zedernholz und einem mineralischen Touch. Am Gaumen saftig nach reifen Herzkirschen, feinen Tanninen, finessenreich strukturiert und einer angenehmen Extraktsüße im Abgang. Der Wein verfügt über eine sehr gute Länge und zeigt schokoladige Anzeichen im Nachhall. Der Wein zeigt ein sicheres Reifepotenzial.
Trinkreife:	2018 – 2028, 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