



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

hochberc[®]

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2017
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	20 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 500 l 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:	September 2020
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,4 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase tabakig-würzig unterlegte intensive dunkle Beerenfrucht, reife Herzkirsche, ein Hauch von Kardamon und Nougat. Am Gaumen komplex, sehr saftig, extraktsüßer Kern mit feinen tragenden Tanninen. Besitzt eine große Länge, gute Frische, salzige Nuancen und etwas Schokolade im Abgang.
Trinkreife:	2020 – 2030, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann