

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 125 Jahren.

AUSGABE 05 — MAI 2018

BORDEAUX-JAHRGANG 2017

**FROST,
FRUST,
FREUDE**

SPANIEN, ITALIEN
Gute Weine, die keine
20 Franken kosten

WEINWELT IM UMBRUCH
In der Produktion,
beim Konsum, im Handel

BURGENLAND
Nie gekannte Vielfalt

«Schwerkraft verhindert die Beweglichkeit nicht, sie macht sie nur noch reizvoller»

ALBERT GESELLMANN, WINZER,
ÜBER SEINE WEINE, DIE ALLE DAS GEGENTEIL
VON LEICHTGEWICHTEN SIND

GESELLMANN BLAUFRÄNKISCH AUF SALZIGE ART

Nichts gegen den «Bela Rex», jene seit Anfang der 1990er aus Cabernet Sauvignon und Merlot komponierte Cuvée, derentwegen zunächst Engelbert Gesellmann bekannt geworden ist. Eine Mischung aus Cabernet Sauvignon und Merlot, saftig, kraftvoll. Das Holz ist gut eingebunden, und Schokolade steht, anders als bei anderen Burgenländer Rotweincuvées, nicht im Vordergrund. Doch wenn es um Finesse und die Zukunft der Region geht, sollte man bei Albert und Silvia Gesellmann, die heute 45 Hektaren bewirtschaften, eher an Blaufränkisch denken, zuallererst an den «hochberc». Einen ausgetüftelten Lagenwein, dessen Trauben in offenen Bottichen vergären; der sehr lange Ausbau in 500-Liter-Fässern sorgt dafür, dass die schwarzbeerige Blaufränkisch-Würze nicht von Holznoten überdeckt wird.

2015 OPUS EXIMIUM N° 28

Weingut Gesellmann,
Deutschkreutz,
Mittelburgenland
Blaufränkisch, St. Laurent,
Zweigelt

18 Monate in Barriques
gereift

Fr. 30.50

Klare, offensive Frucht, vor allem schwarzbeerig mit Anklängen an Cassis und Brombeeren, leicht cremig, später auch getrocknete Kräuter. Saftig, ansatzweise elegant, straff mit reifen, gut eingebundenen Tanninen, Cassis und wilde Blaubeeren im Nachhall, lang, animierend.

17/20 trinken –2027

2015 BELA REX

Weingut Gesellmann,
Deutschkreutz,
Mittelburgenland
50% Cabernet Sauvignon,
50% Merlot

20 Monate in Barriques
gereift

Fr. 58.–

Überraschend feine Frucht, Kräuter, Blaubeeren, Brombeeren und Cassis, Hauch heller Tabak. Geradliniger, zugänglicher Wein, komplex, gut integrierte Tannine, saftig mit Anklängen an Kirschen, leicht mineralisch, bis zum Schluss elegant bleibend, lang, gute Zukunft.

17/20 trinken –2029

2014 BLAUFRÄNKISCH HOCHBERC

Weingut Gesellmann,
Deutschkreutz,
Mittelburgenland
30 Monate in 500-Liter-
Fässern gereift

Offene, eher kühle und komplexe Frucht mit Betonung auf schwarzen Beeren, vor allem Brombeeren, dazu etwas

und mehr Lakritze. Im Mund kühl, satte Cassisfrucht, straffe Art, viel Eleganz, dazu Noten von schwarzen und getrockneten Kirschen sowie feste, feine Tannine, süß wirkende Frucht, lang, leicht salzig im Nachhall.

18/20 2019–2030

www.gesellmann.at

Erhältlich bei:

Dani Matter Weine
Plazzett 12
7503 Samedan
Fon 079 455 45 21
www.danimatterweine.ch

Vinothek Brancaia
Seefeldstrasse 299
8008 Zürich
Fon 044 422 45 22
www.vinothek-brancaia.ch

Weine Simone Lanz
Weingalerie
Hinter Lauben 15
9000 St. Gallen
Fon 071 220 98 71
www.weinesimonelanz.ch

Albert Gesellmann bewirtschaftet 40 Hektaren. Eine exklusive Grösse, wie er sagt, die nicht darauf ausgerichtet ist, den Weltmarkt, sondern gezielt Weinfreunde in aller Welt in limitierten

