

vinaria
WEINGUIDE

DIE 4.000 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2022/23





Weingut Familie Gesellmann

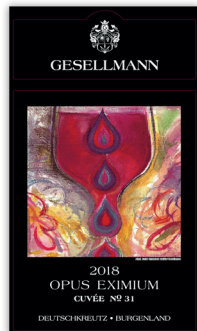
Albert & Silvia Gesellmann

7301 Deutschkreutz, Langegasse 65

Tel. +43 2613 80360

weingut@gesellmann.at, www.gesellmann.at

50 Hektar, W/R 11/89



Der Betrieb blickt auf eine lange Tradition zurück. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1719 zurück. Nicht ganz so alt sind die Reben in den Weingärten, aber manche bringen es auf das nahezu biblische Alter von mehr als 90 Jahren. „Die regulieren den Ertrag ohne mein Zutun“, erklärt Albert Gesellmann. Bei den Rotweinen ist Holzeinsatz selbstverständlich. Es kommen überwiegend Fässer mit 500 Litern Inhalt zum Einsatz, die Eichenaromen sollen sich dem Wein unterordnen, der Wein selbst soll der Hauptdarsteller sein. Ab dem Jahrgang 2021 setzt der Winzer Fässer mit sehr dicken Dauben ein, um den Sauerstoffeintrag zu minimieren. Seit der Ernte 2019 werden die Beeren nicht mehr gequetscht, die Gärung beginnt interzellulär. Das sorgt für mehr Ruhe und ausgeglichene Frucht, begründet Albert Gesellmann diesen Schritt. Da das Tannin von Traubenstielen unerwünscht ist, kommen optische Selektionstische zum Einsatz. Bei den Weißweinen hingegen sind einige Stunden Mazeration mit Stielen zur Reduktion der sensorischen Üppigkeit üblich. In der Vinifikation wird auf signifikante Schwefelreduktion gesetzt, zum Teil waren die Weine des Jahrganges 2019 im Frühjahr 2022 noch immer ohne Schwefeldosis. Auch Zeit ist ein wichtiger Faktor. Dem „G“ gönnt der Winzer vier bis fünf Jahre, bevor das Flaggschiff des Hauses in den Verkauf kommt. Diesen noblen Wein gibt es nur in sehr

guten Jahrgängen. Sein Dasein verdankt er den ältesten Rebstöcken des Weingutes, er wird aus kleinbeerigen Blaufränkischtrauben und etwas St. Laurent gekeltert und rund 40 Monate in Barriques geschult. Wegen der geringen Mengen ist der „G“ nur in limitierter Flaschenanzahl verfügbar, was bei genauerer Betrachtung ein echtes Problem für die Gesellmanns darstellt – man will ja keinen Kunden beleidigen. Ein verlässlich sehr guter Wein ist auch der Blaufränkisch hochberg, dessen Trauben aus dem steilsten Filetstück der Ried Hochberg stammen, der Unterboden aus Kalksandstein ist mit einem sehr dünnen Oberboden aus sandigem bis schwerem Lehm bedeckt. Die Reben für den Hochberg weiß, ein Gemischer Satz, wurden im Jahr 1959 gepflanzt. Lagenrein wird auch der Pinot Noir angebaut, er stammt von der kalkreichen und nach Norden offenen Ried Siglos. Kühle Nächte und ein fast unterbrochen blasender Wind sorgen für Finesse. Mit der neu gebauten Verarbeitungsstätte inklusive Gärkeller ist Albert Gesellmann sehr zufrieden. Dort gibt es jetzt keine Beeren- und Saftpumpen mehr, das erledigt die Schwerkraft in Verbindung mit mechanischen Hebeeinrichtungen. Für den Weißwein wurde eine gekühlte Presse installiert, welche die Mazeration der Trauben über Nacht erlaubt. Auch der Verkostungsraum wurde großzügig umgebaut, Besucher können nun in den Fasskeller blicken. ww

MITTELBURGENLAND DAC

★★★ S €€€ BF

2020 Blaufränkisch Creitzer Reserve + Brombeeren, Waldboden, bodenstämmige Aromen, winzige Prise getrocknete Kräuter; feingliedrig, Säurespiel, lebendig, Fruchtaromen und Kräuterwürze innig verwoben, distinguert mit Trinkfluss, Bittermandeln klingen lange nach.

BURGENLAND

★★★ S €€€ CH

2021 Chardonnay + Frische Anmutung mit merklichen, aber unaufdringlichen Holznoten, dahinter helles Steinobst, Heublumen; attraktive und frische Frucht, Holz nur zur Untermalung, animierendes Säurespiel, Druck, gute Länge.

★★★ S €€€ GS

2020 Hochberg weiß + (GV/WB/CH/WR/RI/TR) Druckvoll, kompakt, sensorisch kein Holz, vielschichtige Aromatik, alte Apfelsorten, Quitten, Kräuter, Blüten; vielschichtig und gebündelt, frisch, klare Frucht gibt den Ton an, hauchzarte Würze unterlegt, lang.

★★★★ S €€€€ CH

2020 Chardonnay Ried Steinriegel + Feine und einladende Holznote, Kletzen, reife Birnen, getrocknete Feigen, Mandelsplitter; aromatisches Dacapo, feines Säurerückgrat, winzige Prise Gerbstoffe, lang, Aromen vom Bukett halten sich bis in den Nachhall hinein.

★★★★ S/K €€€€ PN

2019 Pinot Noir Ried Siglos + Druckvoll, sortenaffin, Waldboden, Kirschen und reife Himbeeren, kaum Holz; saftig, einige Kraft, nie üppig, klare Frucht, unaufdringliches Gerbstoffnetz sorgt für Konturen.

★★★ S €€€ BF

2020 Blaufränkisch vom Lehm + Klassische Sortenanmutung, Frucht dominiert, primär Kirschen, etwas Brombeeren dahinter, zarte Kräuternote; präsentiert sich auch im Geschmack so, feine Säure gibt Leben, unaufdringliche Tannine, trinkanimierend bei mittlerer Länge.

★★★★ S/K €€€€ CR

2019 Opus Eximium No 32 + (60BF/30ZW/SL) Balanciert, fruchtbetont, Brombeeren, Schwarzkirschen, dunkle Würze, Prise Kakaopulver; ausgewogen auch im Geschmack, die Aromen vom Bukett finden sich wieder, lebendig, Substanz, präzise, Tanningrip, fruchtbetont im langen Nachhall.

★★★★ S/K €€€€ SY

2019 Syrah + Minze, Herbes de Provence, hochreife Vogelbeeren, schwarze Oliven à la Tapenade; aromatisches Dacapo, lebhaft, in keiner Phase üppig, präzise, gutes Gerbstoffgerüst, lang, Potenzial. **Erinnert an Südfrankreich.**

★★★★ S/K €€€€

2019 Bela Rex + (55ME/GS) Merlot gibt den Ton an, Dörrzwetschen, bisschen Kirschen, getrocknete Tomaten, Zedernholz, dahinter Cassis; vielschichtig, Säurespiel, Zug, präzise Struktur, feiner Tanningrip, gute Länge, keinerlei Üppigkeit.

★★★★★ S/K €€€€€€ BF TOP

2019 Blaufränkisch hochberg + Tief, noble Anmutung, dunkle und blau getönte Frucht, ruhig strömend, Hauch After Eight, zarteste Gewürznoten, Prise schwarzer Pfeffer; tieffruchtig, strukturiert, Gerbstoffe und Säure geben Struktur, Tanningrip, Würze zur Untermalung, Bodentöne und Beerenfrucht im langen Nachhall.

★★★★★ S/K €€€€€€ CR TOP

2018 G + (95BF/SL) Ruhig, elegant, Frucht und Würze innig verwoben, dunkle Tönung, tief im Glas frisches Lorbeerblatt; tieffruchtig auch am Gaumen, reife Tannine, Holz sensorisch kein Thema, Tiefgang von den uralten Rebstöcken, Kirschen und Beeren im langen Nachhall, unaufgeregt, ein Gentleman.