



Wahre Winzerkunst besteht darin, über mehrere Jahre einen erfolgreichen Wein zu vinifizieren.

Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at



Silvia und Albert Gesellmann bewirtschaften 50 ha Biofläche und zählen zu den Ikonen des Weinbaus. Foto: Gesellmann

Der Kultwein: Cuvée G

Albert Gesellmann vinifizierte davon bereits 20 Jahrgänge

Das Frühjahr 1997 in Deutschkreutz war turbulent: hohe Feuchtigkeit, später Austrieb, Schneefälle bis Ende April. Und dann hagelte es noch im Mai und Juli.

Doch die Weingärten erholten sich relativ schnell. Zudem half im Spätsommer außergewöhnlich schönes Wetter, dass bis 25. Oktober bestes Traubenmaterial gelesen werden konnte – die besten Voraussetzungen für die Schaffung eines Spitzenweins. Und die Geburtsstunde der Cuvée G vom Weingut Gesellmann.

Ein ikonischer Wein

Die 90er Jahre waren noch vom Hype internationaler Rebsorten geprägt. Doch Engelbert und Albert Gesellmann wollten einen Wein vinifizieren, der den Charakter des Mittelburgenlandes am besten einfängt, und entschieden sich für die zwei autochthonen Sorten Blaufränkisch und St. Laurent, aus den besten Lagen und von den ältesten Rebstöcken. Alle Trauben werden per Hand gelesen und mit der Genauigkeit eines Uhr-



Die Cuvée G ist unser ‚Tribute‘ an die Tradition.“

■ **Albert Gesellmann**, Biowinzer aus Deutschkreutz über den Wein

machers vinifiziert. Der Anteil an Blaufränkisch ist stets dominant, St. Laurent von sehr alten Rebstöcken spielt eine kleine, aber wichtige Rolle. „Es ist eine Verneigung vor dem Alter. Alte Reben bringen Tiefgang und Harmonie“, erklärt Gesellmann.

Nur die besten Jahrgänge kommen in die Flasche. „Wein entsteht im Kopf. Wenn man den Verlauf im Garten verfolgt und bemerkt, dass der Wein nicht so wird, wie man sich das vorstellt, dann muss man einen Schlusstrich setzen“, sagt Gesellmann.

Fünfmal waren die Wetterbedingungen zu schlecht, 2021 ist der bislang letzte Jahrgang.

Gesellmann unterteilt die Jahrgänge in die Kategorien trocken, frisch, charmant und strukturiert. Mit jedem Jahrgang wird das Mittelburgenland zwar neu interpretiert, der Pfad der Identität, Ausdrucksstärke und Langlebigkeit wird jedoch stets beibehalten.

Die Zukunft lautet bio

Mindestens zehn Jahre benötigen alle Weine zur optimalen Entfaltung. Langfristigkeit liegt Gesellmann am Herzen. Das betrifft den Wein, aber auch die Gärten. Seit 2005 ist das Weingut biozertifiziert. „Wir wollen keine verbrannte Erde hinterlassen. Bio wird sowieso über kurz oder lang Standard werden“, sagt Gesellmann. Doch Zukunft funktioniert nur, wenn die Vergangenheit wertgeschätzt wird. Das wurde sie die vergangenen 20 Jahrgänge und wohl auch die kommenden 20. „Die Cuvée G ist unser ‚Tribute‘ an die Tradition. Mit jedem Schluck hat man den Jahrgang mit nur wenigen Tropfen im Glas“, sagt Gesellmann. (www.gesellmann.at)

GETRÄNK DER WOCHE



Gasteiner
The Parov Stelar Vintage
Art Edition
Holunder & Limette
0,89 Euro (0,33 l Dose)

Wer zurzeit aufmerksam durch die Natur spaziert, bemerkt bereits die duftenden Holunderblüten. Normalerweise wäre es jetzt an der Zeit, diese zu pflücken und Sirup anzusetzen. Wer die Muße dafür nicht hat, kann sich 100 Prozent Natur ohne Zuckerzusatz im ausgewählten Fachhandel oder in der Gastronomie holen. Gasteiner lanciert in Kooperation mit Österreichs aktuell bekanntestem Pop-Export, dem Linzer Musiker, Maler und Designer Parov Stelar, die Limited Design Edition „Holunder Limette“ – ein Durstlöcher für die heißen Monate. Holunder und Limette verleihen prickelndem Wasser feines Aroma und wohltuende Frische. Und die Dose ist auch ein Hingucker. „Ich liebe es, wenn Kunst nicht nur im Museum oder auf der Leinwand stattfindet, sondern im Alltag auftaucht – zum Beispiel auf einer Dose“, sagt der Pionier vom Elektro Swing. Besonders gut schmeckt das Erfrischungsgetränk in Begleitung des Songs „Pink Electric Shoes“.

www.gasteiner.at