

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 132 Jahren.

AUSGABE 07/08 — JULI/AUGUST 2025

KEIN
SOMMER
OHNE
ROSÉ UND
ROSATO



CASTELLO LUIGI

Big Bottle Party mit
Bundesrat und UBS-CEO

TERLANER WEISSWEINE

Alterungspotenzial wie
grosse rote Bordeaux

PINOT-GIPFEL

Graubünden
gegen Neuchâtel



07

CHF 13.50

9 770036 779003



BURGENLAND

CUVÉE G VON GESELLMANN: 20 TROCKENE, FRISCHE, CHARMANTE UND STRUKTURIERTE JAHRGÄNGE

Die Cuvée G markiert einen Meilenstein in der Weinbaugeschichte des Burgenlands, sie zeugt zudem vom Verständnis der Winzerfamilie Gesellmann für alte Reben und das Terroir sowie die Sorte Blaufränkisch.

Text: Hans Martin Gesellmann



Mit seiner vornehmlich aus Blaufränkisch bestehenden raren Cuvée G hat sich Albert Gesellmann aus seiner Liebessorte ein Wein-Denkmal gesetzt.

- Engelbert Gesellmann, im Dezember 2021 gestorben, zählte gemeinsam mit Hans Iglar und Anton Kollwentz zu den Pionieren des burgenländischen bzw. österreichischen Rotweins. Er kreierte mit Jahrgang 1988 die Cuvée Opus Eximium, anfänglich noch mit einem Anteil Cabernet Sauvignon, heute ausschliesslich aus autochthonen Sorten bestehend wie Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent. Sein Sohn, Albert Gesellmann, von seinen Praktika in Südafrika und den USA heimkehrend, kreierte seinerzeit mit Bela Rex ebenfalls eine Cuvée, allerdings im Bordeauxstil aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Anfang der 1990er Jahre hatten Engelbert Gesellmann und sein Sohn Albert die Idee, einen Top-Wein aus Blaufränkisch zu erzeugen, mit Trauben von alten Stöcken und besten Reblagen. Erster Jahrgang der Cuvée G war schliesslich 1997, ein hervorragendes Rotweinjahr im Burgenland. Für ihn wurde eine Selektion der ältesten Blaufränkisch-Trauben von teils 90-jährigen Reben verwendet, ergänzt um einen Anteil von 15 Prozent Sankt Laurent. Produziert wird die Cuvée G nur in den besten Jahrgängen.

Der Ausbau des Weins erfolgt für 40 Monate in kleinen Eichenfässern aus französischer und österreichischer Eiche. Wurden ursprünglich ausschliesslich 225 Liter fassende Fässer verwendet, kommen heute immer mehr 500-Liter-Fässer zum Einsatz. Nach der Vermählung zu Cuvéés erfolgt eine Harmonisierung für weitere vier Monate in grossen Holzfässern.

Das Weingut Gesellmann in Deutschkreutz wird heute von Silvia und Albert Gesellmann geführt, und mit Francesca und Konstantin Gesellmann steht bereits die nächste Generation bereit. Bearbeitet werden 50 Hektaren, seit dem Jahrgang 2015 sind diese biologisch zertifiziert.

Dass die Cuvée G zu den besten Rotweinen Österreichs zählt, zeigte eine Vertikale von 20 Jahrgängen im Restaurant «Steirerck» in Wien. Degustiert wurden alle Weine seit dem Debüt-Jahrgang 1997, unterteilt in vier Gruppen mit 5 Weinen: trocken, frisch, charmant und strukturiert.



CUVÉE G: DIE 5 TROCKENEN JAHRGÄNGE

1997 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
85 % Blaufränkisch,
15 % St. Laurent
Charmantes dichtes Bouquet, helle Schokopralinés, Brombeeren, Bourbon-Vanille, getrocknete Blumen, zart blutorangen. Gute Dichte, saftig, zart süsser Restgerbstoff, feiner Kern, eleganter Säurebogen, delikate rotbeerige Frucht, Hagebutten, Waldbeeren, zart Oregano, Nougat im Finish, gute Länge. Ein zeitloser Blaufränkisch.

18/20 trinken –2032

2003 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch,
5 % St. Laurent
Kraftvolles Bouquet, dunkle Schokopralinés, schwarze Waldfrüchte, Brombeeren, Tabak, zart Kaffee. Gute Dichte, saftig, feiner süsser Gerbstoff, guter Kern, feine Säure, dichte dunkelbeerige Frucht, Waldbeeren, Heidelbeeren, Schokolade, feine Kräuterwürze, zart Kakao im Finish, gute Länge. Ein tendenziell hedonistischer G.

18/20 trinken –2030

2009 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch,
5 % St. Laurent
Verführerisches dichtes Bouquet, dunkle Schokopralinés, Brombeerlikör, schwarze Kirschen, Espresso, zart getrocknete Blumen. Gute Dichte, saftig, feines süsses Tannin, guter Kern, feine Säure, dichte reife rotbis schwarzbeerige Frucht, Heidelbeeren, Wildkirschen, getrocknete Kräuter, Nougat, zart Zimt im Finish, lang. Tolle Kombination aus Hedonismus und Struktur.

19/20 trinken –2035

2012 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch,
5 % St. Laurent
Charmantes dichtes Bouquet, Brombeerlikör, Herzkirschen, Schokolade, Zimt, heisser Asphalt, Blaubeeren. Dicht, saftig, präsentess süsses Tannin, guter Kern, feine Säure, dichte reife dunkelbeerige Frucht, Pflaumen, Heidelbeeren, Hagebutten, Nougat, zart Kardamom im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2035

2018 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch,
5 % St. Laurent
Dichtes kraftvolles Bouquet, getrockneter Rosmarin, Schokolade, reife rote Waldfrüchte, Herzkirschen, Espresso. Dicht, saftig, viel süsses Tannin, gute Struktur, feine Säure, dichte reife rotbeerige Frucht, Brombeeren, Waldbeeren, getrocknete Kräuter, zart Bergminze, fein Bitterschokolade im Finish, lang. Ein sehr druckvoller G.

19/20 trinken –2045



Albert Gesellmanns Weingut mit seinen Weingärten rund um Deutschkreutz ist klein genug, um die Kontrolle über jede einzelne Traube zu haben, und gross genug, um nicht jede davon verwenden zu müssen.

CUVÉE G: DIE 5 FRISCHEN JAHRGÄNGE

2002 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Doppelmagnum Fr. 535.-; 9-Liter-Flasche Fr. 1500.-
Charmantes Bouquet, zart balsamischer Touch, Herzkirschen, Brombeeren, dunkle Schokopralinés, zart Blut-orangen. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, süsser Kern, elegante Säure, dicke reife rotbeerige Frucht, Himbeeren, Waldbeeren, Nougat, zart getrocknete Preiselbeeren im Finish, gute Länge.
18/20 trinken –2032

2004 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Magnum Fr. 218.-; 3-Liter-Flasche Fr. 450.-, 6-Liter-Flasche Fr. 980.-
Dichtes verführerisches Bouquet, Schwarzwälder Kirschen, Schwarzebeeren, feine Kräuterwürze, kubanische Zigarren, zart Kaffee. Gute Dichte, saftig, feiner prä-senter Gerbstoff, guter Kern, feiner Säurebogen, delikate schwarzbeerige Frucht, Maulbeeren, Heidelbeeren, getrocknete Kräuter, zart dunkle Schokolade im Finish,

gute Länge. Überzeugt durch kühle Finesse.

18/20 trinken –2035

2008 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Elegantes dichtes Bouquet, reife Herzkirschen, Hagebutten, helle Schokopralinés, Oregano, dunkler Tabak, zart Kakao. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, feine Säure, reife rot- bis schwarz-beerige Frucht, Blaubeeren, Waldbeeren, Nougat, zart Wacholder, gute Länge.

18/20 trinken –2030

2013 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Dichtes kraftvolles Bouquet, heisser Asphalt, dunkle Schokopralinés, Blut-orangen, schwarze Brombeeren, Maulbeeren, Kakaobohnen. Dicht, saftig, feiner fester Gerbstoff, elegante Säure, dicke reife schwarzbeerige Frucht, Heidelbeeren, Waldbeeren, helle Kräuterwürze, Zitronenmelisse, zart Bitterschokolade im Finish, lang.

19/20 trinken –2040

2016 CUVÉE G

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
Dichtes kraftvolles Bouquet, frischer Espresso, Schwarzebeeren, Brombeeren, dunkle Schokopralinés, kalter Rauch, zart Tabak. Gute Dichte, saftig, feinkörniger süsser Gerbstoff, guter Kern, feine Säure, volle reife schwarzbeerige Frucht, Pflaumen, Wald-himbeeren, getrocknete Kräuter, Nougat, zart Blut-orangen im Finish, gute Länge. Kann noch zulegen.

18/20 trinken –2045

CUVÉE G: DIE 5 CHARMANTEN JAHRGÄNGE

2000 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
90 % *Blaufränkisch*,
10 % *St. Laurent*
Charmantes Bouquet,
kandierte Herzkirschen,
edle Schokopralinés, Blut-
orangen, lang gezogener
Schwarztee, Kardamom.
Gute Dichte, saftig, präsen-
ter feiner süsser Gerbstoff,
guter Kern, feine Säure,
dichte reife rotbeerige
Frucht, Wildkirschen, Wald-
himbeeren, helle Kräuter-
würze, Nougat, getrocknete
Preiselbeeren im Finish, lang.
Ein Charmeur mit Struktur.
19/20 trinken –2035

2006 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
6-Liter-Flasche Fr. 950.–
Dichtes volles Bouquet,
kubanische Zigarren,
Milchschokolade, Wald-
himbeeren, Herzkirschen,
Kardamom. Dicht, saftig,
viel reifes süsches Tannin,
guter Kern, feine Säure,
charmante dichte reife
rotbeerige Frucht, Brom-
beeren, Himbeeren,
getrockneter Oregano,
fein Nougat im Finish,
gute Länge.
18/20 trinken –2040

2007 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
Dichtes Bouquet, edle
Schokopralinés, Brombee-
ren, Blaubeeren, Kakao,

kubanische Zigarren, zart
Kardamom. Gute Dichte,
saftig, viel süsches Tannin,
guter Kern, feine Säure,
dichte reife delikate rotbee-
rige Frucht, Herzkirschen,
Preiselbeeren, helle Schoko-
lade, zart Zitronenmelisse
im Finish, gute Länge.
18/20 trinken –2040

2015 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
Dichtes kraftvolles Bouquet,
reife Herzkirschen, Brom-
beeren, lange gezogener
Schwarztee, helle Kräuter-
würze, edle Schokopralinés.
Dicht, saftig, feines süsches
Tannin, gute Struktur, feiner
Säurebogen, delikate reife
rot- bis schwarzbeerige
Frucht, Waldfrüchte, Him-
beeren, feine Kräuterwürze,
Anis, fein Schwarzwälder
Kirsch im Finish, lang.
19/20 trinken –2045

2020 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
Fr. 99.–; Magnum Fr. 209.–
Verführerisches dichtes
Bouquet, Schwarzwälder
Kirsch, Waldhimbeeren,
getrocknete Bergminze,
heller Tabak, zart Kakao.
Gute Dichte, saftig, viel süs-
ses Tannin, gute Struktur,
feiner Säurebogen, dichte
feingliedrige reife rotbee-
rige Frucht, Waldbeeren,
Wildkirschen, getrocknete
Hagebutten, Nougat, zart
Blutorangen im Finish, lang.
19/20 2028–2048



CUVÉE G: DIE 5 STRUKTURIERTEN JAHRGÄNGE

1999 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
90 % *Blaufränkisch*,
10 % *St. Laurent*
Magnum Fr. 256.–;
Doppelmagnum Fr. 550.–
Dichtes Bouquet, Kräutertee,
Hagebutten, Wildkirschen,
Rosmarin, fein balsamischer
Touch, zart Kakao. Gute
Dichte, saftig, fein adstrin-
gierend, guter Kern, ele-
gante Säure, delikate feing-
gliedrige rotbeerige Frucht,
Himbeeren, getrocknete
Kräuter, zart Nougat im
Finish, gute Länge.
18/20 trinken –2030

2011 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
Dichtes kraftvolles Bouquet,
zart Eukalyptus, schwarze
Kirschen, Blaubeeren, dunkle
Schokopralinés, Tabak,
Earl-Grey-Tee. Gute Dichte,
saftig, feinkörniger süsser
Gerbstoff, guter Kern, feine
Säure, charmante dichte
rot- und blaubeerige Frucht,
Heidelbeeren, Waldbeeren,
Bitterschokolade, feine
helle Kräuterwürze, lang.
Nahe der Perfektion.
19/20 trinken –2040

2017 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
Magnum Fr. 198.–
Charmantes elegantes
Bouquet, getrocknete Blu-
men, Wildkirschen, Wald-
himbeeren, Preiselbeeren,
kubanische Zigarren, zart
Espresso. Gute Dichte, saf-
tig, viel feines Tannin, gute
Struktur, feiner Säurebogen,

delikate finessenreiche rot-
bis schwarzbeerige Frucht,
Heidelbeeren, Himbeeren,
getrocknete Kräuter, zart
Earl-Grey-Tee im Finish, lang.
19/20 trinken –2050

2019 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
Fr. 99.–; Magnum Fr. 220.–
Verführerisches charmantes
Bouquet, schwarze und
blaue Waldfrüchte, Euka-
lyptus, Heidelbeeren,
Wildkirschen, getrocknete
Bergminze, fein Bitter-
schokolade. Gute Dichte,
saftig, viel feines süsches
Tannin, gute Struktur, feine
Säure, dichte feingliedrige
rot- bis blaubeerige Frucht,
Herzkirschen, Waldhim-
beeren, Zitronenmelisse,
helle Schokopralinés im
Finish, lang.
19/20 2027–2052

2021 CUVÉE G

Gesellmann,
Deutschkreutz, Burgenland
95 % *Blaufränkisch*,
5 % *St. Laurent*
Dichtes kraftvolles Bouquet,
Wildkirschen, Preiselbeeren,
Earl-Grey-Tee, Tabak, dunkle
Kräuterwürze, fein Toast.
Gute Dichte, saftig, viel fei-
nes Tannin, gute Struktur,
feiner Säurebogen, delikate
finessenreiche rot- bis
schwarzbeerige Frucht,
Himbeeren, Brombeeren,
getrocknete Kräuter, zart
rote Waldfrüchte im Finish,
lang. Noch sehr jung.
19/20 2028–2053

www.gesellmann.at

Erhältlich bei:

www.danimatterweine.ch
www.weinesimonelanz.ch
www.vinothek-brancaia.ch