

# vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

**BORDEAUX 2024**

Welche Zukunft haben die Weine zu welchem Preis?

**VULKANLAND**

Eine Genussreise ins eruptive Land

**STEILTERRASSEN**

Welche Zukunft haben die Weine zu welchem Preis?

NR. 03  
2025



€ 9,00



Osterreichische Post AG  
MZ 23Z04099 M  
LWmedia GmbH & Co. KG  
Ringstraße 44/1, 3500 Krems  
Retouren an PF 100, 1350 Wien

## Rosé und Schilcher

### ÖSTERREICHS BESTE IN PINK



JAHRGANGSVERTIKALE

„G“ WIE  
GIPFEL

## Jahrgangsvertikale „G“

20-mal „G“: Jüngst wurden alle bisher unter dem Kürzel gefüllten Kultcuvées aus dem Weingut der Familie Gesellmann im Wiener Steirerock einem Fachpublikum präsentiert. Staunen und Raunen herrschten dennoch ob des verblüffend hohen Qualitätslevels und der Standfestigkeit dieser edlen Weingeschöpfe.

PETER SCHLEIMER

Silvia & Albert Gesellmann

**F**ast möchte man einleiten mit „Gesellmanns grandiose Cuvée ‚G‘ feiert runden Geburtstag“, doch ganz stimmt das natürlich nicht, wurden doch beim gegenständlichen Weinobjekt der Begierde ein paar Jahrgänge aufgrund der in diesen nicht ganz den hohen Ansprüchen der Familie gerecht werdenden Qualität ausgelassen. Daher beginnt die Weinsaga 1997 und feiert derzeit mit dem Jahrgang 2021 ihre 20. Auflage.

### Ein echter Österreicher

Die Ursprünge der Cuvée „G“ reichen in die 1990er-Jahre zurück, als Engelbert und Albert Gesellmann nach Alberts Praxis in Kalifornien einen neuen Rotwein erdachten. Höchste Güte war klar, und bald auch, dass ein solcher Rotwein nur unter Verwendung von regionalen Rebsorten zu einem Unikat wachsen könnte. So setzten Vater und Sohn ganz bewusst auf die autochthonen Sorten Blaufränkisch und St. Laurent und selektierten für ihre neue Kreation Anlagen mit uralten Rebstöcken, teils bis zu 90 Jahre alt, mit niedrigem Ertrag.

1997 war der erste Jahrgang dieser mittelburgenländischen Legende, die erst nun mit dem Jahrgang 2021 ihr 20. Jubiläum feiert. Voraussetzung ist eben Top-Qualität, weswegen es in manchen Jahren einfach keinen gibt – so etwas gleich 1998, aber auch ein paar in den Folgejahren.



© Weingut Gesellmann

© Weingut Gesellmann



Konstantin & Francesca Gesellmann

Der Blaufränkisch für die Cuvée G wird aus alten Rebanlagen in Spitzenlagen – darunter der Hochberg – selektiert. Der Cuvée-Anteil des St. Laurent lag anfangs bei rund 15 Prozent, fiel aber rasch hinunter und liegt seit vielen Jahren bei etwa fünf Prozent – die Trauben dafür stammen von einigen der ältesten Rebstöcke des Weinguts mit minimalen Erträgen.

Bezeichnungstechnisch könnte der „G“ somit als reinsortiger Blaufränkisch durchgehen, Albert Gesellmann hat jedoch von Anfang an darauf Wert gelegt, ihn als Cuvée zu bezeichnen und ihn solchermaßen auch bei Verkostungen dieser Gruppe zuzuordnen.

Die Trauben werden stets separat angebaut und erst nach 36 Monaten

verschnitten. Albert Gesellmann setzt auf Spontangärung auf der Maische und sehr lange Mazeration, danach auf einen Ausbau in 225-Liter-Barriques über 40 Monate, bevor der Wein für weitere drei Monate in großen Fässern mit bis zu 4.000 Liter Fassungsvermögen gelagert wird.

### Hohes Niveau, herausragende Spitzen

Bei der Verkostung wurden die Jahrgänge durchgemischt und nach Jahrgangscharakteristik in vier Gruppen mit je fünf Jahrgängen platziert: trockener, frischer, charmanter und strukturierter Jahrgang. Gruppenübergreifend war es eine insgesamt beeindruckende Leistungsschau eines sehr eigenständigen Charakterweins, der jedoch – jahr-

gangsbedingt – gewissen Schwankungen unterlegen ist. Die Präferenzen der Fachleute variierten teils deutlich.

Ohne jede Scheu darf man hier mit Sternen um sich werfen, und das tat ich auch. Am herausragendsten waren für mich 2011 und 2019 sowie 2009 und 2000, knapp gefolgt von – in Jahrgangsreihenfolge – 2004, 2007, 2012, 2015, 2017, 2018 und 2020 – durchwegs gesicherte fünf Sterne, die ich auch dem 2021 zugestehen würde, wenn gleich sich dieser Vertreter noch embryonal präsentiert. Selbstverständlich gab es auch ein paar Jahrgänge, die nicht ganz das Niveau der allerbesten „G“ erreichten, aber das ist Jammern auf hohem Niveau. Ein tolles Weinspektakel.



Albert Gesellmann sichtlich erfreut beim Betrachten seiner prächtigen Rotweintrauben.

## KOST-NOTIZEN

★★★★★ / ★

1997

Warm-würziges Bukett mit tiefer Frucht von Schlehen und Brombeeren, ein bisschen eingemachte Noten, etwas Veilchen, elegant, Volumen; mittelmäßig, leichte Toastnoten, sehr schöner Schliff, sanft, edle Reife ohne Patina, pikante Säure, mittellang.

★★★★★

1999

Ausgereift, süße Schoten, eine verlockende Melange aus vollreifen Himbeeren, Brombeeren, herrliches Reifestadium, heller Tabak; herrliche Frucht, gediegene Kraft und viel Eleganz, kernig, straff, kräftiges Tannin, sehr kompakt, noch sehr vital, zugleich wunderschöne Reife, würzig, anhaltend, lang.

★★★★★

2000

Voll ausgereift, üppige Nase nach eingemachten Waldbeeren und etwas Sauerkirschen, getrocknete Steinpilze, samtig; kernig, wunderbare reichhaltige Fruchtfülle, tolle Reife wie auch Struktur, herrlich samtig und seidig, Arancini, feines langes Finish, großartig.

★★★★

2002

Dunkle Würze, viel Tabak, etwas eingekochte Waldbeeren, auch viele Ribiseln, bisschen Kräuternoten, Confit, marmeladig; zeigt schon deutliche Reifennoten, kräftiges Tannin, recht gefällige Frucht, Ribiseln und Zitrusnoten, hinten herb und etwas schlanker.

★★★★

2003

Samtige Nase mit pfeffrig untermalter Waldbeerenfrucht, Mix aus dunklen und roten Beeren, etwas geröstete Nüsse, üppige Art; mittelmäßig, zeigt schon ein bisschen Reife, überraschend noch zart cremig-laktisch, etwas Milchkaffee, korpulent, hinten rassig, etwas burschikos, letzte Länge fehlt.

★★★★★

2004

Wunderbar samtig, Veilchen, Schattmorellen und viele Brombeeren, süß-würzig, toller Tiefgang, mineralische Noten; jugendlich, kraftvoll, kernig, viel Biss, tolle Säurasse, am Gaumen viel rotfruchtiger, kernig, viel Biss, Weichseln, Ribiseln, mittellang.

★★★★

2006

Röstig, pfeffrig, sehr würzebetont, geröstete Nüsse, Mokka-Noten, die etwas eingekochte Frucht entwickelt sich langsam, eingemachte Waldbeeren, welke Blüten; beginnt etwas tabakig, ganz leicht schotig, viel rotbeerige Frucht, dicht, kraftvoll, zeigt etwas Reife, hinten leicht trocken, mittellang.

★★★★★

2007

Elegant-samtiges Bukett mit floralen Anklängen, viele Brombeeren und auch reife Sauerkirschen und etwas Ribiseln, Kräuternoten; kraftvoll, rotbeerig, am Gaumen auch Ribiseln, kernig, feiner Biss, straff, ziemlich strukturiert, lebhaft, wirkt noch ziemlich vital, griffig, beachtliche Länge.

★★★★ / ★

2008

Wirkt anfangs etwas bedeckt, ein Hauch von Marzipan, samtig, Frucht von Waldbeeren und Sauerkirschen, leichte Tabaknoten; mittelmäßig, straffer Typ, deutlich rotbeerig, rassige Noten, etwas herber Tanninbiss, hinten etwas trocken, mittlere Länge.

★★★★★

2009

Tiefgründig im Duft, auch reichhaltig, beginnt mit Veilchennoten, dann Brombeeren und Waldhimbeeren mit einem Touch von Ribiseln, herrliche Fülle; mundfüllend, supersaftig, strukturiert und fruchttief, reife Ribiseln, beachtlicher Biss, kernig, fest, markantes Tannin, Orangenhauch nach hinten, lang.

★★★★★

2011

Samtig, herrliche Fülle, Veilchen und Hyazinthen, Gelee aus Brombeeren und Heidelbeeren, auch Sauerkirschen, dunkler Tabak, Tintenblei; grandioser Gaumenauftritt, unergründlich tiefe Dunkelfrucht, saftig, ganz leicht reif-schotig, Power, endlos.

★★★★★

2012

Samtig, tief, viele dunkle Blüten, ein Hauch von Zimt, dunkel getönte Frucht, auch Pflaumen, ein wenig Pfeifentabak; vollmundig, kraftvoll, viele Ribiseln und Himbeeren, Tabaknoten, noch immer recht forsches Tannin, recht rassig, feiner Biss, recht lang, nach hinten eine Spur trocken, feurig.

★★★★★ / ★

2013

Ziemlich würzebetont im Bukett, sowohl Schwarzpfeffer als auch Tabak und ein bisschen Sandelholz, samtiger Hintergrund, bisschen getrocknete Tomaten; sehr strukturiert, Ribiseln in Nase wie Gaumen, kraftvoll, auch viel Frucht hinter dem festen Tannin, athletisch, kernig, wuchtig, lang.

★★★★★

2015

Riesenfülle, herrlich tiefe Dunkelfrucht, Melange aus Sauerkirschen, Veilchen und Heidelbeeren, fast bisschen likörig, Riesenvolumen; supersaftig, tabakig untermalte Dunkelfrucht, bisschen Süßholz, hinten dann guter Grip, vollmundig, sehr, sehr lang, feurig.

★★★★★

2016

Opulent, Pfeifentabak, schwarze Lakritze, dazu Süßholz und ein Hauch von Marzipan, pfeffrig, steinige Noten; recht kräftiges Tannin, mittlerer Körper, zeigt schon bisschen Reife, herb, etwas ruppig, hinten bisschen trocken, neben roten Beeren auch etwas welke Rosen, mittellang.

★★★★★

2017

Dicht, Tintenblei, reichhaltig, Riesendichte, Brombeeren und viele Sauerkirschen, Schwarztee, ausgereift, fast dicht; supersaftig, elegant, viel Frucht, lebhaft, supersaftig, Riesepower, kernig, wuchtig, ziemlich straff, markantes Tannin, recht lang anhaltend.

★★★★★

2018

Riesenvolumen, reif und voll, reiche, dichte Brombeerfrucht, auch etwas Preiselbeeren, sehr viel Würze; vollmundig, opulent, sehr samtig und geschmeidig, recht saftig, sehr festes Tanningerüst, bei aller Opulenz frisch vor allem dank Säurebiss nach hinten, sehr juvenil, viel Potenzial.

★★★★★

2019

Noch embryonal, reichhaltig, viele Veilchen, süße Gewürzmischung, Lebkuchen, Riesendichte, ausgereift, schwarze süß Lakritze, toller Tiefgang; wunderbare Fülle, ausgereift, dicht, supersaftig, herrliche Frucht, ein Korb voller Beeren, knackig, strukturiert, sehr lang, wow.

★★★★★

2020

Würze, tolle Waldbeerenfrucht, Brombeeren, Himbeeren und Ribiseln, pikant und jugendlich, eleganter Schliff, ausdrucksvoll, zimtig; ungemein saftig mit jugendlichem Fruchtspiel, vollmundig, dichte Fülle, ausgereift, voller Saft und Kraft, strukturiert, kompakt, lang.

★★★★★

2021

Juvenil, samtig, Lakritze, Brombeer-Sauerkirschen-Gelee, ziemlich teerig, bisschen getrocknete Beeren, reichhaltig, etwas Tintenblei; saftiger Beginn, mittelkräftig, Mix aus Waldbeeren, rassig, dicht, hinten etwas schotig, viele Ribiseln, recht lang.

Der Hochberg ist eine der exponiertesten und besten Lagen im Mittelburgenland.

