



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

G

Ein autochthoner Tribut an die Tradition. Vinifiziert nur in den besten Jahren aus sorgfältig ausgewählten, einzigartigen Traubenmaterial.

- Sorte:** 95 % Blaufränkisch, 5 % St. Laurent
- Jahrgang:** 2016
- Alter der Rebstöcke:** Die Trauben kommen von unseren ältesten Rebstöcken die bis zu 90 Jahre alt sind.
- Vinifizierung und Ausbau:** Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung in Holzgärständern, mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Holzfässern. Spontangärung. Danach reifte der Wein für 40 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Durch mehrmaliges Umziehen erlangte der Wein eine natürliche Klärung. Nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 4 Monate im großen Holzfass.
- Analytische Werte:** Alkohol: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
- Flaschenfüllung:** Juli 2020
- Charakteristik:** In der Farbe präsentiert sich der Wein mit einem kräftigen Rubingranat und violetten Reflexen. In der Nase findet man einen einladenden Duft nach feinem dunklen Waldbeerenkonfit, angenehmer Holzwürze, einem Hauch von Tabak und dunklem Nougat unterlegt. Am Gaumen stoffig, saftig, extraktsüß mit reifer Kirschfrucht, seidigen Tanninen und mineralisch-salzigem Nachhall. Der Wein präsentiert sich als facettenreicher Speisenbegleiter mit sicherem Reifepotenzial.
- Trinkreife:** 2020 – 2030, bei optimaler Lagerung
- Trinkempfehlung:** 16 – 18 °C
- Speisenempfehlung:** Dunkles Fleisch, Wildgerichte
- Verfügbare Füllmenge:** 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Imperiale (6 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann

2016: kleine Menge, große Qualität

Durch einen milden Winter mit genügend Niederschlag konnte die Arbeit im Weingarten relativ früh und unter trockenen Bedingungen beginnen. Durch den relativ warmen Jahresbeginn waren Anfang April bereits die ersten Austriebe in den Weingärten zu sehen – doch die warmen Temperaturen sollten nicht von Dauer sein und so erlebten wir Ende April ein Jahrhundertereignis, das es laut Erzählungen der älteren Generationen so noch nicht gegeben hatte. Die Nächte vom 27. bis 29. April brachten uns Temperaturen unter 0 °C. Um dagegen zu wirken, taten wir uns mit unseren Winzerkollegen zusammen und ließen den Morgenhimmel von Rauch umhüllen. Durch das Anzünden von Strohballen in den Weingärten entwickelte sich Rauch, der sich als Schutzhülle über die Triebe legte und sie so vor einem zu schnellen Temperaturanstieg (zerstört die Zellstruktur der Beere) durch die Morgensonne schützte. Schon auf der sicheren Seite geglaubt, bescherte uns die Nacht auf den 29. April eine noch eisigere Überraschung, Temperaturen unter -5 °C ließen unsere Triebe erfrieren. Die Folge dieses Spätfrosts war eine Schockstarre der Rebstöcke, die 21 Tage dauerte. Wärmere Temperaturen verhalfen unseren Rebstöcken dann wieder zum Leben und es kam zu einem erneuten Austrieb der Nebenaugen. Glücklicherweise, dass die Rebstöcke die eisigen Temperaturen überlebten, hatte der erneute Austrieb leider den negativen Aspekt, dass sich viel weniger Gescheine auf den Ersatztrieben bildeten. Der relativ warme Juni bescherte uns eine sehr langgezogene Blütezeit. Triebe, die nicht vom Frost betroffen waren, blühten zum normalen Zeitpunkt Anfang Juni aus – beschädigte Triebe erst später. Die unterschiedlichen Stadien in der Blüte ließen bereits auf eine schwierige Ernte schließen, da sich die Trauben innerhalb der Weingärten auch in unterschiedlichen Entwicklungsstadien befanden. Ein warmer Sommer mit gleichmäßigem Niederschlag und keinen Wetterextremen ließ eine optimale Vegetation in den Weingärten zu. Die Schäden in unseren Weingärten forderten vor allem in diesen Monaten extrem viel Handarbeit. Den vielen Austrieben, die sich in den Weingärten bildeten, hieß es Herr werden, die überschüssigen *Wasserschosse* (Sommertrieb aus altem Holz eines mehrjährigen verholzten Rebstocks) mussten per Hand entfernt werden, um eine optimale Durchlüftung der Laubwand zu gewährleisten. Ein heißer und trockener September sorgte dann für eine angenehme Überraschung: die warmen Temperaturen unterstützten den Reifeprozess der Trauben. Die wenigen Trauben, die in den Weingärten wuchsen, konnten so perfekt ausreifen. Am 20. September fiel dann der Startschuss für die Ernte 2016. Wir starteten mit der sorgsam selektionierten Handernte von St. Laurent und Pinot Noir, gefolgt von Sauvignon Blanc, Chardonnay und Zweigelt. Die kühlen Nächte Ende September verhalfen vor allem den Rotweinsorten zu einer ausgeprägten Fruchtbildung. Ab dem 10. Oktober ging es dann in das große Finale mit Blaufränkisch und Merlot. Die Ernte wurde dann am 19. Oktober mit sehr gesunden und vollreifen Cabernet Sauvignon-Trauben abgeschlossen. Der Jahrgang 2016 wird uns noch lange in Erinnerung bleiben und in die Geschichtsbücher eingehen. Mit einem blauen Auge davon gekommen, blicken wir aber auf die positive Seite des Jahrgangs 2016. Aufgrund des Spätfrosts mussten wir zwar Ernteeinbußen von 50 % verzeichnen, die Qualität der mit viel Sorgfalt geernteten Trauben ist jedoch perfekt. Erste Proben lassen bereits auf vollreife Aromen bei allen Rebsorten schließen. Die Rotweine präsentieren sich mit einer tiefdunkel-beerigen Frucht mit teilweise extrem dunkler Farbe. Die Weine zeigen eine angenehme Kräuterwürze mit vielen feinen, langanhaltenden Tanninen. Ein niedriger pH-Wert und ein ausgeglichener Säurewert versprechen einen sehr lagerfähigen Jahrgang.

Weingut Gesellmann

Langegasse 65, A-7301 Deutschkreutz, Österreich, Telefon: +43 2613/80360-0, Fax: +43 2613/80360-15

E-Mail: weingut@gesellmann.at, www.gesellmann.at