

kurzen Pause folgt darauf: „Alles ganz einfach, G wie Gesellmann.“ Na gut, hat man sich eigentlich denken können.

### Lange Tradition, junges Projekt

1767 wurde das mittelburgenländische Weingut Gesellmann erstmals urkundlich erwähnt. Seitdem haben viele Generationen beigetragen, das Wissen um das Weinmachen stetig zu verbessern und dieses an die Nachfolger weiterzugeben. Inspiriert wurde der junge Winzer Albert von zahlreichen Auslandsaufenthalten in den 1990er Jahren. Unter anderem absolvierte er ein Praktikum in Kalifornien, das ihn nachhaltig geprägt hat. Gerne zieht er hier Vergleiche mit der Heimat – zum Beispiel war für ihn das Jahr 2006 im Mittelburgenland ähnlich dem Jahr 1991 in Kalifornien.

Nach seiner Rückkehr nach Deutschkreutz wollte der Weltenbummler einfach nur Wein machen. Wein, der die Herkunft Mittelburgenland repräsentiert. Auf keinen Fall sollte die Kopie einer bestehenden Ikone entstehen. Mit dem Ziel, seinen eigenen Weg zu finden, startete er sein Vorhaben. Autochthone Rebsorten in Verbindung mit modernster Kellertechnik sowie respektvoller Umgang mit der Natur waren Albert immer ein großes Anliegen, das er auch stets weiterverfolgt. Der stark an der Qualität orientierte Winzer verwendet für den „G“ die Trauben von bis zu 90 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Blaufränkisch und Sankt Laurent. Wenngleich die Menge an St. Laurent nur gering ist, bringt sie doch zusätzliche Komplexität und verleiht dem Wein Geschmeidigkeit. Viel zählt auch der Respekt vor dem Alter der Reben beider Sorten. Rebstöcke, die sich eines so hohen Alters erfreuen, bringen ausgeglichene Weine, so die Überlegung des Winzers. Der Rebstock kann so manchen Stress besser bewältigen und selbst eine ertragsregulierende Funktion ausüben – so entsteht eine natürliche Konzentration bereits im Weingarten.

### Daten und Fakten

Mit einer Betriebsgröße von 40 ha ist das Weingut Gesellmann darauf ausgerichtet, nicht den Weltmarkt, sondern Weinfreunde in aller Welt zu beliefern. Gerade mal 6.500 bis 7.000 Flaschen „G“ werden produziert – und das nur in jenen Jahren, die den hohen Anforderungen entsprechen. Nach dem Gründungsjahr 1997 wurde im eher schwierigen Jahrgang 1998 kein „G“ gefüllt. Bei den Jahren 2001 und 2010 konnte witterungsbedingt nicht das Ergebnis erzielt werden, das sich der ehrgeizige Albert Gesellmann für seinen Topwein vorstellt. Eine kleine Charge im Jahr 2000 wurde nach Tochter Francesca benannt und 2005 wurde der Wein Sohn Konstantin gewidmet, von dem nur eine ge-



Von der Riede Hochberc stammt der Großteil der Trauben für den „G“.

ringe Menge in den Verkauf gelangte. Seit dem Jahrgang 2002 verwendet Albert auch Alternativverschlüsse und füllt einen kleinen Teil des „G“ mit Drehverschluss. „Von manchen Kunden werde dies gewünscht“, so der Winzer.

Der Löwenanteil der Reben steht in der Lage „Hochberc“, eine nach Südosten exponierte Lage mit schweren, lehmreichen Böden. Die kleinbeerigen Trauben werden von Hand geerntet. Traditionell wird auf der Maische, mit mehrmaligem Unterstoßen des Maischehutes, vergoren. Die Mazeration dauert bis zu 50 Tage lang. Der biologische Säureabbau findet schließlich in kleinen Fässern statt. Zum Ausbau werden neue Barriques mit Toasting „medium+“ und „medium light“ verwendet. Durch mehrmaliges Umziehen erlangt der Wein eine natürliche Klärung. Nach dem Verschneiden reift der „G“ noch für vier Monate im großen Holzfass und bevor der Wein auf den Markt gelangt, werden ihm noch einige Monate Flaschenreife gegönnt. Nach mehr als vier Jahren ist es so weit und ein bereits gut antrinkbarer „G“ kommt auf den Markt. Konditioniert ist der Wein jedoch für ein langes Leben. Geduldige Weinfreunde werden mit jedem Jahr des Zuwartens mit einer Erweiterung des Aromen-Spektrums belohnt.

### Ausblick

Im Herbst 2015 wird der „G“ 2011 in den Verkauf gelangen. Der Wein präsentiert sich schon als Fassprobe als wahres Muskelpaket mit Eleganz und Ausgewogenheit. Wer einige Flaschen davon ergattert, kann

sich glücklich schätzen. 2012 und 2013 schlummern noch in den Fässern. Ob 2013 überhaupt ein „G“ gefüllt wird, ist sich Albert Gesellmann selbst noch nicht sicher. Man kann gespannt sein, was hier zu erwarten ist. Aus dem verregneten Jahrgang 2014 wird es keinen „G“ geben. So bleibt nur zu hoffen, dass der Wettergott gnädig ist und 2015 Niederschlag und Sonne wieder in der richtigen Dosis auf die Erde schickt.

### Die Verkostung

Verkostet wurde die Vertikale des „G“ in Zweier-Flights aus Zalto-Gläsern vom Jahrgang 2009 zurück bis 1997. Die Jahrgänge 2009 bis 2000 wurden aus Magnumflaschen gereicht; 1999 und 1997 aus 0,75-l-Flaschen. Der Korkteufel war insgesamt gnädig, doch beim 1999er hatte er doch zugeschlagen. Alle Weine stammten aus dem Keller von wein.pur-Autor Michael Krimbacher. Nach einer Anfrage an Albert Gesellmann hat sich dieser spontan bereit erklärt, den Abend zu kommentieren. Die Verkostung bestätigte beeindruckend, wie breit gefächert sich Blaufränkisch präsentieren und wie frisch und lebendig er auch im reifen Stadium wirken kann.

## Weingut Gesellmann

7301 Deutschkreutz  
Langeasse 65  
Tel. +43 (0)2613 80360-0  
weingut@gesellmann.at  
www.gesellmann.at