



"G" 2017

Art. Nr.: 1817217

Hersteller: Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Blaufränkisch, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Schwere Lehm Böden

Vinifizierung/Ausbau: Vollreife, gesunde Trauben wurden von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung, in Holzgärständen, mit unterstoßen des Maischehutes und anschließender Mazeration, dauerte 50 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Spontangärung. Danach reifte der Wein für 40 Monate in kleinen Eichenfässern. Durch mehrmaliges Umziehen erlangte der Wein eine natürliche Klärung. Nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 4 Monate im großen Holzfass.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,2 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 100

Falstaff: 98

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 69.00

Verkostnotiz

Kräftiges Rubingranat, in der Nase einladender Duft nach feinem dunklen Waldbeerenkonfit, angenehmer Holzwürze, einem Hauch von Tabak und dunklem Nougat unterlegt, am Gaumen saftig, extraktsüß mit reifer Kirschfrucht, seidigen Tanninen und mineralisch-salzigem Nachhall.