

GESELLMANN ALBERT

CHARDONNAY STEINRIEGEL

GESELLMANN ALBERT



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Gesellmann Albert
Alkoholgehalt:	13.5
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Chardonnay

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Degustationsnotizen

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von Grapefruitzesten, Mandarinen, reife gelbe Tropenfrucht, Pfirsich. Komplex, weisser Apfel, stoffig, angenehme Extraktsüsse, frische Säurestruktur, zitroniger Touch im Abgang.

Produzent

Gesellmann Albert: Die Gesellmanns bewirtschaften ?mitten im Burgenland? rund 50 Hektar in den besten Lagen rund um Deutschkreutz. Mit grösster Behutsamkeit und Konsequenz werden in den Weingärten die elementaren Voraussetzungen geschaffen, um im Herbst Trauben in bester Kondition in den Keller zu bringen. Handarbeit ist dabei ein zentraler Garant für die erfolgreiche Qualität. \n

\n

Opus Eximum und Bela Rex zählen zu den unbestrittenen Gründern der österreichischen Rotweinlegenden. Aufbauend auf den wegweisenden Entscheidungen seines Vaters Engelbert, schreibt Albert die Geschichte des Weingutes mit tieferer Tinte weiter. Die Cuvée ?G? spielt dabei eine tragende Rolle. Komponiert aus den heimischen Sorten Blaufränkisch und St. Laurent, begeistert sie mit autochthoner Klarheit. \n

\n

Seit 2005 wird der ?hochberc? vinifiziert ? ein reinsortiger Blaufränkisch, der mit grosser Finesse Winzer, Sorte und Gebiet in sich verdichtet. Auch für die Genese der weissen Kostbarkeiten bieten die Lagen der Gesellmanns beste Voraussetzungen. Chardonnay Ried Steinriegel mit seiner weitgespannten Aromenvielfalt, der klassische Chardonnay und Sauvignon Blanc mit ausgeprägter Sortentypizität und der gemischte Satz hochberc weiss als burgenländischer, vollreifer Weisswein mit spannendem Charakter.