



## WEINGUT GSELLMANN & HANS

7122 Gols, Obere Hauptstraße 38

T: 02173/22 14, F: DW 14

wein@gsellmann.at

www.gsellmann.at

**Kellermeister und Ansprechpartner:** Andreas Gsellmann

**Anbauweise:** derzeit in Umstellung auf bio

**Anzahl/Flaschen:** k. A. (32 % weiß, 65 % rot, 3 % süß) **Hektar:** 20

**Verkostung:** ja, gegen Voranmeldung **Ab-Hof-Verkauf:** ja

**Vereinszugehörigkeit:** Pannobile

**Messen:** ProWein, VieVinum

Selten war ein »&« verbindender und unterscheidender zugleich. Vater Hans & Sohn Andreas arbeiten nach eigenen Regeln in autonomer Symbiose. Symbiotisch sind nicht nur das gelebte Vater-&-Sohn-Verhältnis, sondern auch Rückblick & Vorschau, Realität & Träumerei, innere Ruhe & Tatendrang – vor allem aber Diskussion & Fortschritt. Die Autonomie wiederum findet sich in den ausgeprägt individuellen Weinen der beiden Gsellmanns: gemeinschaftliche Arbeit, aber eigenständige Charakteristik; Teamgeist, aber unterschiedliche Weine; gemeinsame Ziele, aber manche Abschnitte des Weges werden alleine zurückgelegt. Die Handschrift des jungen, talentierten Andreas zeigt sich in seinem Pinot Noir vom Goldberg und dem Gabarlnza. Vater Hans ist und bleibt ein Klassiker, der sich nicht von allgemeinen modischen Befindlichkeiten ablenken lassen will und der demzufolge auch »seine Weißen« nie aus den Augen verloren hat. (Das soll nicht heißen, dass er nicht auch außergewöhnliche Rotweine erschaffen kann.) Diese intensive Synergie garantiert Jahr für Jahr Weine mit kristallklaren Wesensarten. Einige fundamentale gemeinsame Eigenschaften haben die Weine dann doch: Sie sind ein reines Spiegelbild von Mensch und Region – kein zeitgeistiges Produkt, sondern die Essenz aus Kopf- und Handarbeit. Die Menschen Hans und Andreas signieren die Weine mit ihrer unverwechselbaren Art, so wie die Landschaft des nördlichen Burgenlandes das Ihre dazu beiträgt – sie verewigt sich unverfälscht und feiner in den Weinen.

Diese geerdete Nähe zur Natur hat in den letzten Jahren unweigerlich ihre Spuren hinterlassen. Gemeinsam entschloss sich die Familie, die Nachhaltigkeit ihres Tuns durch fundierten, biologisch orientierten Weinbau zu stärken. Seitdem ist der Zugang zur allorts präsenten Natur des Nordburgen-

lands noch stimmiger geworden. Die Partnerschaft sei seitdem stärker spürbar, meint Hans Gsellmann. Kein Wunder, sagt Andreas: »Wenn man lauwarmer Kamillentee statt Chemie in die Weingärten ausbringt, dann ist das, als ob man einem Freund etwas Gutes tut.« Wer will da widersprechen?

### (91-93) Gabarlnza 2007 ZW/BF/ME

13 Vol.%, NK, Barrique, extratrocken, €€€€€

Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violetter Rand. In der Nase zunächst verhalten, braucht etwas Luft, reife Herzkirschen, Zwetschken und Brombeeren, zarte Kräuterwürze. Am Gaumen elegant und saftig, eher rotbeerige Frucht nuances, präsent, gut integriertes Tannin, stoffige Länge, feiner Brombeertouch im Abgang, kühle Stilistik, hat gutes Zukunftspotenzial.

### (90-92) Pinot Noir Goldberg 2007

13,5 Vol.%, NK, Barrique, extratrocken, €€€€€

Kräftiges Karmingranat, breiterer Ockerrand. In der Nase feine süße Gewürzanklänge, angenehmes Waldbeerkonfit, noch ein wenig verhalten, zart nach Lakritze. Am Gaumen elegant und saftig, feine Kirschfrucht, extraktsüß angelegt, feiner Säurebogen, schokoladiger Abgang, sehr gute Länge, Nougat auch im Rückgeschmack, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit Zukunftspotenzial.

### (90-92) Pannobile 2007 ZW/BF/SL

13 Vol.%, NK, Barrique, extratrocken, €€€€€

Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violetter Rand. In der Nase intensiv nach schwarzen Beeren, ein Hauch von Vanilleschoten und Orangenzesten, facettenreiches Bukett. Am Gaumen saftig und

frisch, vollreife Weichseln, finessenreicher Säurebogen, mineralisch und gut anhaltend, feines Cassis im Nachhall, ein lebendiger Speisenbegleiter.

### (90-92) Pannobile 2008 WB

13,5 Vol.%, NK, Barrique, extratrocken, €€€€€

Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Kokosnoten, zart nach Grapefruitzesten und Papaya, feiner Vanilletouch. Am Gaumen elegante Textur, feine weiße Frucht, zart nach Pfirsich, finessenreich strukturiert, saftig und gut anhaltend, zitronige Nuancen, mineralischer Abgang, bereits gut antrinkbar.