



# WEINGUT ANDREAS GSELLMANN

BIO

Andreas Gsellmanns Weine entstehen in Handarbeit und tiefer Verbundenheit zu deren Herkunft. Seine Etiketten zeigen die Hände des Winzers, deren Gesten auf die wesentlichen Elemente seiner Arbeit verweisen: zum einen die geöffnete Hand, die behutsam den Schriftzug »Gols« trägt, den sie gleichsam aus dem Boden zu schöpfen scheint, zum anderen die hinweisende Hand, die auf diese Herkunft deutet. So unterstreicht der Winzer seine zentralen Anliegen: Bewusstsein um die Herkunft sowie Fokus auf limitierte, im Handschlag mit der Natur entstandene Vinifikation.

## (94) Traminer 2019

13 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€ (1) (1)

Wolkiges Orangegeb. Attraktives Bukett, nach Orangenblüten und Grapefruitzesten, weiße Tropenfrucht wie Maracuja, ein Hauch von Rosolio, verführerische Nase. Straff, engmaschig, mineralische Textur, perfekt dosierter Gerbstoff, salzig und lange anhaftend, gelungene Sorteninterpretation.

## (93) Weißburgunder Ried Goldberg Pannobile 2019

12,5 Vol.-%, NK, 500-l-Fass, €€€€ (B)

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte weiße Frucht-

nuancen, ein Hauch von frischer Birne, etwas Papaya, einladendes Bukett. Saftig, zarte Tropenfrucht, Zitrone und Mango, cremige Textur, gute Frische, salzige Mineralik, frische Quitten im Nachhall, zitroniger Rückgeschmack.

## (94) Pannobile 2019 BF/ZW

13 Vol.-%, 500-l-Fass, €€€€€ (B)

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Feine dunkle Beerenfrucht, Nuancen von frischen Zwetschken und schwarzen Herzkirschen, kandierte Orangenzesten, tabakiger Touch. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, ein Hauch von Kirschen und Cassis, feine Tannine, seidig und lange anhaftend, bereits gut entwickelt, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

## 94 Ried Gabarinza 2017 ZW/ME/BF

13 Vol.-%, NK, 500-l-Fass, €€€€€ (B)

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Reife Zwetschken, feines Brombeerkonfit, zart nach Nougat und Tabak, ein Hauch von Kräuterwürze. Saftig, elegant und frisch strukturiert, reife Herzkirschen, feine Tannine, finessenreich strukturiert, mineralisch und anhaftend, ein facettenreicher Speisenwein.

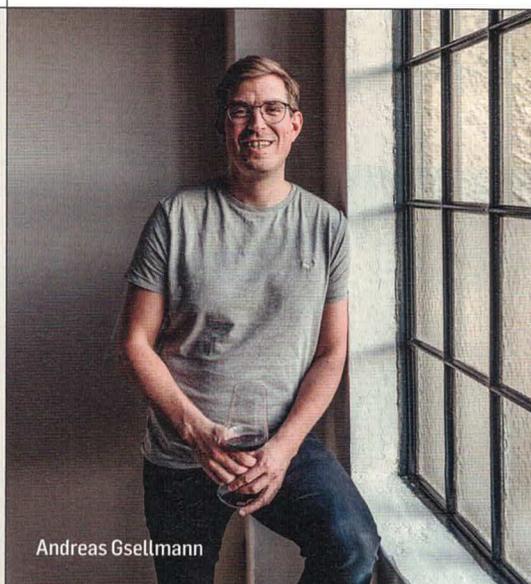


**WEINGUT  
ANDREAS GSELLMANN**  
7122 Gols  
Obere Hauptstraße 38  
T: +43 (2173) 2214  
wein@gsellmann.at  
www.gsellmann.at

**Kellermeister/Kontakt:**  
Andreas Gsellmann  
**Anbauweise:** Biodynamisch  
(respekt)  
**Produktion:** 30 % weiß, 70 % rot,  
18,5 Hektar  
**Vereinszugehörigkeit:**  
Pannobile  
**Messen:** ProWein Düsseldorf,  
VieVinum

© Barbara Amon



## 93 Zweigelt Exempel Ried Gabarinza 2019

13 Vol.-%, DIAM, 500-l-Fass, €€€€€

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Feines dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Zwetschken, Brombeeren und Lakritze, tabakige Nuancen. Saftig, elegant, feine Kirschfrucht, zarte Tannine, bleibt gut haften, dezente Fruchtsüße im Nachhall, ein ausgewogener Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.

## (91) Blauer Zweigelt vom Heideboden 2020

12,5 Vol.-%, DV, 500-l-Fass, €€ (B)

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrand-

aufhellung. Feinwürzig unterlegtes süßes rotes Beerenkonfit, eingelegte Kirschen, dezente Kräuterwürze. Saftig, zart nach roten Kirschen, feine Tannine, mineralisch-salzig unterlegt, ein leichtfüßiger Speisenbegleiter.

## 91 St. Laurent 2020

12,5 Vol.-%, DV, Teilbarrique, €€€

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Feine Kräuterwürze, reife Zwetschken, schwarze Kirschen, dunkle Mineralik, einladendes Bukett. Saftig, feines rotes Konfit, seidige Tannine, salzig im Abgang, schwungvoller Stil, bereits gut antrinkbar.