



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2019er Blaufränkisch Hochberc AT-BIO-402\*

### Weingut Gesellmann Burgenland

<b>Artikelnummer</b>	753052-2019
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	1 g/l
<b>Säure</b>	7,2 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Burgenland Das kontinentale Klima bietet ideale Voraussetzungen für körperreiche Rotweine im Burgenland. Der einzige Steppensee im mittleren Europa sorgt hier im Osten Österreichs für ein äußerst gemäßigtes Klima - pannonischer Einfluss - was sowohl für die Weiß- als auch für die Rotweine seine Vorteile bietet.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch Die Rebsorte Blaufränkisch, welche in Österreich Ihren Ursprung hat, liefert Weine mit typischem Bukett, dass von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht geprägt ist und mit charakteristisch kräftiger Säure versehen. Blaufränkisch kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen, die in der Jugend oft ungestüm sind und bei genügender Reife samtige Facetten entwickeln.
<b>Erzeuger</b>	Weingut Gesellmann Innovation und Tradition verbinden sich im Weingut Gesellmann zur perfekten Harmonie. 1767 erstmals urkundlich erwähnt zählt das 22 Hektar große Weingut heute zu den Pionieren auf dem Rotweinsektor. Herausragende Weine wie die Cuveés OP Eximium sowie Bela Rex feiern auf internationaler Ebene große Erfolge. Vor allem aber den einheimischen Rebsorten möchte man auf dem Weingut Aufmerksamkeit schenken. Mit 5 Sternen im Weinguide Falstaff, zählt es zu den Top-Weingütern in Österreich.
<b>Beschreibung</b>	Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt sich eine attraktive Beerenwürze, zart nach Brombeeren und Lakritze, mit einem Hauch von Vanille und Zedernholz. Am Gaumen saftig nach reifen Herzkirschen, feinen Tanninen, finessenreich und einer angenehmen Extraktsüße im Abgang.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, ggf. dekantieren. Passt sehr gut zum Speisen mit dunklem Fleisch, z.B. Hirschkalbsgulasch mit Mispelpüree, Eierschwammerln & Bärlauchknödeln, Schmorgerichten und reifem Käse.
<b>Bewertung</b>	98 Punkte      Falstaff

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de