



2017er Blaufränkisch vom Lehm - Großes Holzfass-

Weingut Gesellmann Burgenland

Artikelnummer 753030-2017

Kartoninhalt (Fl.) 6

Ausbau 11 Monate im großen Eichenfass

Alkohol 13,5 % vol.

BarriqueJaFarberotTemperatur16-18°CEnthält:Sulfite

Anbaugebiet 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.

Klassifikation Qualitätswein

Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.

Jahrgang 2017

Rebsorte 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 Juggetüm eine und hei gepüggender Deife gemtige Fesetten antwickeln.

in der Jugend oft ungestüm sind und bei genügender Reife samtige Facetten entwickeln.

Bodenart Schwerer kalkiger Lehmboden.

Erzeuger 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.

Beschreibung Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein nach Brombeeren,

unterlegt mit Kirschfrucht, zart nach Lakritze und Cassis. Am Gaumen frisch strukturiert, Brombeere mit

einer pfeffrigen Würze im Nachhall.

Empfehlung Bei 16-18 Grad Celsius ein lebendiger Speisenbegleiter zu würzigen Fleisch- und Wildgerichten. Genießen

Sie diesen Wein bis 2024.

Stand 28.11.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

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