

Frühlingsfest 2024 mit Albert Gesellmann, Deutschkreutz

WBB Komtur Dr. Christoph Steiner, Kellermeister Michael Schenkenfelder und Sekretär
Prof. Dr. Franz Leidenmühler

Restaurant Verdi

Auf der website des renommierten Weingutes ist zu lesen: „1719 wurde das Gut Gesellmann erstmals urkundlich erwähnt... Einen Meilenstein in der Familiengeschichte – aber auch in der Geschichte des burgenländischen Weinbaus – setzte dabei Engelbert Gesellmann (+ 2019) in den Achtzigerjahren mit der Auspflanzung internationaler Sorten und deren Ausbau in französischen Barriques. Die Resultate dieser Pionierleistung zählen heute zu den tiefroten Ikonen: Opus Eximium (ab 1988) und Bela Rex (ab 1992).“ Seit dem Jahr 2000 sind Albert und Silvia verantwortlich; auch deren Kinder sind auf gutem fachlichem Weg – die Tochter studiert Weinwirtschaft in Geisenheim, der Sohn in Klosterneuburg. Albert selbst absolvierte Wanderjahre in Südafrika und USA/Napa Valley.

Seit 2011 ist auf vollbiologische Wirtschaft umgestellt worden, sehr handwerklich auf allen Stufen: Anbau, Pflege, Ernte ohne Maschinen. Nur punktuelle Eingriffe bei ernsten Krankheiten. 1 Spatenstich = 10 Regenwürmer, also sehr lebendiger Boden. Auch bei viel Regen kommt man, mit sorgfältiger Arbeit, ohne allzugroße Pilzschäden durch.

Mit unserem Gast waren 61 Personen anwesend; eingedeckt waren 2 ilios-Gläser Nr.2. Serviert wurde in 2er-flights. So nicht anders angeführt, wurde aus Magnums eingeschenkt.

Es war ein gewittriger Abend, zu Beginn 27°C.

Zu auf der Terrasse mit schönem Blick über Linz servierten **Genußhäppchen**, z. B. mit Thuntatar und Lachskaviar gefüllten Gurkenstücken oder zart-knusprigen Teigkapseln mit Rindertatar und feinsten „Röstzwiebelwatte“ gab es



2013 Blaufränkisch Sparkling brut

T: Seit 1989 Sektproduktion; 3 g Restzucker – nicht zu süß

V: Kupferrosa, feine Perlage, leichterer Körper

N: Feine Beeraromen, besonders Walderdbeeren

G: Fast cremig mit Himbeeraromen, mineralischer Frische, schöner Mundausscheidung, mittellang

B: 17+

2023 Chardonnay

T: Gebrauchte Holzfässer, bisserl Edelstahlanteil – Holz für cremig-saftig, Stahl für Frucht wie Ananas und Papaya; Wein entsteht im Kopf, man braucht vor der Arbeit eine Idee

V: Helles Goldgelb, zarterer Körper

N: Stahlig-mineralisch, Hauch Ringlotten und Hellerzuckerl

G: Frucht und Frische, aber gerundete Säure, cremig, mittellang

B: 17+



Noch ein **Amuse** mit **Thun, Mango, Miso** und **Limetten**... also eine asiatische Ceviche sozusagen: Tatar fein-frisch-fruchtig und sanft cremiges Fleisch, Hauch Umami – perfekte Kombination 18 P

2022 Chardonnay Steinriegel

T: Nur Holz, 1/3 neu; verwenden 500 l und 300 l Fässer

V: Helles Weizengelb, mittlerer Körper

N: Hauch Holzvanille, aber sehr schönes Mineral

G: Ausgeprägt cremig, feine reife gelbe Frucht, dabei auch recht feines Strukturgewebe über dem Gaumen, ziemlich lange und wird später recht fruchtsüß

B: 18-

und

2020 Pinot noir Siglos

T: Schwierige Traube, nicht umsonst teuerste Weine aus dieser Sorte, oft überraschende Probleme

V: Schöne Erdbeerfarbe, zartrosa Rand

N: Ausgesprochen feingliedriger, leicht liköriger rotbeeriger Duft, minimal Kräuter und Mineral

G: Ebenso elegante Beerentöne, leichte Lakritzunterlage, feingliedrige Säure, feine, aber nachhaltige Mundauskleidung

B: 18

... umrahmen einen **Atlantiksteinbutt** mit **Eierschwammerl** und **Sellerie**: perfekt gegartes, zartes, saftiges Fleisch, dazu köstliche Knuspergarnierung als Kontrast, herrlich umami-Bratensaftig, 19 P; der Weißwein geht eindeutig glatter dazu als der rote.



Zu den folgenden, auf besonders apertem Geschirr servierten **Topinamburtortelli** mit **Sommertrüffel** und einem exzellenten **Olivensöl (Comencioli)**, mit **Stangensellerie**, eine Geschmacksexplosion! 19+!! werden zwei jüngere, aber absolut schon trinkenswerte Rotweine serviert:

2017 Opus Eximium

T: Die Idee dieser (sehr gut verkauften) „Marke“ war von Anfang an, eine sehr österreichische, aber international herzeigbare Cuvée zu schaffen, die jetzt mit Blaufränkisch 60, Zweigelt 30, Sankt Laurent 10 % sozusagen endgültige Form erreicht hat

V: Schöner satter, dunkler Beerenton, guter Körper

N: Reife rote Früchte, kaum Beerenanklänge, auch hellere Kaffee- und Malznoten,

G: Noch recht ungestüm jugendlich, aber im Mund deutlich beeriger, leichter, als in der Nase. recht gründlicher Druck auf der Zunge und beeriger langer Abgang

B: 18

2015 Syrah

T: Hat Albert eingeführt am Gut, in den 90ern gepflanzt

V: Sehr dunkles Violettgranat mit fast schwarzem Kern, dichter, fast schon färbender Körper

N: Getrocknete Feigen, reife Zwetschgen, leichte Lakritze, kandierte rote Kirschen

G: Saftig, cremig, samtig, Hauch Zitronenschale, rotfruchtig-reife Basis, die den Mund wunderbar auskleidet und mit schöner Struktur auch im langen Abgang glänzt

B: 19 potenziell

Um bei jungem Rotwein, der doch Trinkvergnügen macht, zu bleiben: Ich kenne frühe Editionen (1993, 1997) dieses von Anfang an – im Kontrast zum O. Eximium – als klassische Bordeaux-Cuvée geplanten Weines, der nach einem für Deutschkreutz bedeutsamen ungarischen König des 13. Jahrhunderts benannt ist. Der brauchte gut und gerne 15 Jahre bis zur Trinkreife, die er aber wirklich in sehr feinem bordelaisischen Charakter erreichte. Aber damals war das Traubenmaterial bei weitem nicht so gut gereinigt wie mit dem um 2010 eingeführten automatischen Selektionstisch, der zu grüne und zu dunkle Beeren, Blätter, Insekten und fast alle Stengel zuverlässig entfernt. Das macht den Wein viel eher zugänglich, meint unser Gast, und das will er mit folgender „Frühverkostung“ aus der Halbflasche demonstrieren. Die aktuell erhältlichen 2019er und 2020er weisen übrigens 95 – 97 Punkte bei Falstaff auf.



2017 Bela Rex Halbflasche

T: Cabernet Sauvignon und Merlot je 50 %; seit der besseren Reinigung als früher „sind nur mehr die schönen Tannine erhalten“

V: Schönes Violettgranat, dichter, schon leicht färbender Körper

N: Sehr schöne Cabernetwürze, fruchtig unterlegt, insbesondere dunkle Kirschen, auch Lakritze und schwarzer Pfeffer, etwas Blut

G: Auch am Gaumen die Cabernet-Cassisnoten bestimmend, aber kommen sehr schön cremig daher, perfekte Struktur am Gaumen mit süßen Tanninen, sehr lange ausklingend, schon jetzt sehr schön zu trinken

B: 18 schon jetzt

2018 Bela Rex Halbflasche

V: Dunkles Violettgranat, guter färbender Körper

N: Die Cabernetwürze (noch) etwas rauher als beim 17er, aber sehr schön reif, süße Lakritze

G: Auch hier etwas aufrauhender und noch nicht wirklich trinkfertig, aber auch sehr schöne, abgerundete Bordeauxcharakteristik

B: 18 sollten erreicht werden, aber Geduld

2017 Merlot

T: Zu Beginn hat sich Engelbert ein Faß als Hastrunk reserviert, und so kam der Wein schließlich in Umlauf, zumindest in besonderen Jahren

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Feine rote Beeren und etwas Lakritze, sehr gute Struktur mit etwas Mineral und zarter Säure, insgesamt leicht sandig in der Nase

G: Schon recht schön trinkbar, aber immer noch recht kräftige, sicher aber reiche und reife Tannine, sehr schöne Struktur über dem Gaumen, lange und rotbeerig im Abgang

B: 18+ pot.

2017 Cabernet Sauvignon

T: Kleiner Holzgärständer, 60 Tage auf Maische; 500 l Holzfässer wie beim Merlot

V: Dunkles Violettgranat, dichter Körper mit rotem Schimmer

N: Etwas kantiger als der Flightpartner, eben Cabernet; auch schöner kantiger Lakritzton – insgesamt aber süße Tannine vorhanden, also schön reife Ernte

G: Etwas kantiger auch auf der Zunge, aber keine unguenen Kanten, sehr schöne Cassisfrucht und Struktur mit süßem Tannin; rundum sehr schöner Abgang mit guter Länge und strukturiertem Nachhall, aber sicher noch warten

B: 18+ pot.

Zum **Bisonsteak** – traumhaft rosig gegrillt, mit duftigem **Erdäpfelpüree**, **Grünspargel** und einem dichten, umamireichen **Jus** – 20 Punkte!! geht nicht besser, diese rehartige Feinstruktur des Fleisches!!!



2013 Blaufränkisch Hochberg Doppelmagnum

T: Der „signature“ Blaufränkisch des Gutes; SSW-Hang, Auflage von sandigem Lehm, darunter Kalksandstein; 500 l Holzfässer, 60 Tage Maische, händisch umgestoßen

V: leuchtendes Granat, mittlerer Körper

N: Reife getrocknete Weichseln, leicht rauchig, auch Lakritznoten und ein Hauch braunes Karamel

G: Beeriger Saft, bringt schöne Struktur, die sich gut am Gaumen hält, sehr nachhaltig und lange, saftig, noch etwas kratzig

B: 19 pot., jedenfalls – zumindest im Großgebilde – noch einige Jahre warten!

2011 G Doppelmagnum

T: Blaufränkisch 95, Sankt Laurent 5 %. 80- – 90-jährige Reben vom Hochberg/g; je älter die Stöcke, desto balancierter und charaktvoller der Wein. 40 Monate in neuen Barriques

V: Sehr dunkles Violettgranat, dichter leicht färbender Körper

N: Noch relativ wenig charakteristisch, sicher schöne rote Frucht, leichtes Mineralspiel „ganz oben“, etwas Strenge von der Lakritze

G: Reifer generöser Saft, noch mit etwas Tannindruck; sehr gute, feingliedrige Struktur über den Gaumen, immer fruchtig-süß, geht mit leichter Tanninrauhigkeit lange über die Zunge ab

B: 19+++ pot.



Dann geht es ans Dessert: eine auf den ersten Blick leibhaftige **Amalfizitrone**, schön reif-verführerisch-gelb, liegt auf dem Teller – in Wirklichkeit ein Kern aus **Kumquat**, darum **weißes Valrhona-Mousse** und eine zitronig-zuckrige Hülle: tolle Idee, 19 P wert!

Natürlich hat das burgenländische Weingut Gesellmann auch eine große Tradition an Süßweinen, und Albert hat selbstverständlich solch einen mitgebracht:

2017 Sämpling Beerenauslese Halbflasche

V: Strahlendes Kupferorange, dichter Körper

N: Süß-rostig, extrem fruchtig, Orangeat

G: Glycerindichte Fülle, auch im Mund feinste Orangentöne und sehr gute Auskleidung, hält sehr lange an, mit feinem Orangenlikörnachklang

B: 18+



Natürlich schließen wir mit einem kleinen, feinen Espresso ab; dazu passen die **Petits fours** mit Schokolade und Banane – und als Reverenz an den einstigen Landesherrn des Komitats Westungarn: Eszterhazyschnittchen, alles sichere 18 – 19 Punkte wert:

Noch einmal ein Feuerwerk an klar definierten und wunderbar abgestimmten Aromen aus **Erich** und **Philipp Lukas'** Küche. Diese war nicht nur kulinarisch sensationell, sondern auch optisch außerordentlich phantasie reich und attraktiv präsentiert – namentlich mit variationsreichem Geschirr. Das hätte es sicher nicht gebraucht, um von irgendwelchen Imperfektionen der Speisen abzulenken, denn

diese waren von allerhöchster Qualität. Aber das Auge ißt eben mit, und dieses Organ wurde im „Verdi“ ebenso gut behandelt wie unsere Geschmacksnerven. Auch das Service unter Leitung von **Helga Lukas** paßte in dieses Musterbild von einem perfekten Abend, eingeschlossen die Weinpräsentation.



Wir haben, teils innerhalb unserer Bruderschaft, teils außerhalb, schon mehrere großartige Verkostungen mit den außerordentlichen Weinen und den ebenso kenntnisreichen wie humorvoll präsentierten Beschreibungen und Hintergrundinformationen von Albert Gesellmann erlebt. Besonders hervorgehoben sei die Vergleichsverkostung Kork- und Schraubverschluß vom Jänner 2018: [Bericht FWP 2018_01_15.pdf \(owb.at\)](#). Auch das jährliche Galadiner bzw. Frühlingsfest 2024 wird als (nicht nur) oenologisches highlight in unseren Annalen verzeichnet bleiben. Nicht zuletzt, weil Winzer und Köche (vermittelt über WB Michael) die exakt gleiche Wellenlänge bei der Abstimmung von Weinen und Gerichten fanden. Auch sei dem Komtur und dem Sekretär für ihre ganz und gar nicht einfache, aber erfolgreiche Organisationsarbeit

gedankt, die den Abend auch im Gesellschaftlichen zu einem höchst erfreulichen Ereignis machte. Das nächste Frühlingsfest @ Verdi ist schon in Planung...

H. Huber