

WEINPASSION FÜR

Österreich

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Von Jahrgang zu Jahrgang
immer noch besser.

Neu: Rudi Pichler, Krutzler, Pöckl, A-Nobis, Zinniel.





BURGENLAND,
NEUSIEDLERSEE

Der Utiger: Höchstqualität in Kleinstmengen.

Markus Utiger

Markus Utiger, ein gut befreundeter Sommelier und Weinakademiker, keltert im Burgenland höchst erfolgreich einen Blaufränkisch. Der Utiger aus der Lage Rappbühl ist ein **Nischenprodukt von allerhöchster Qualität**.

Markus wiederum ist mit dem berühmten Weingut Pöckl gut befreundet, darum konnte er einige Rebzeilen pachten und seinen eigenen Blaufränkisch im Keller von Pöckl vergären und ausbauen. **Die Lage Rappbühl** liegt am selben Hang mit leichter Steigung wie **Salzberg, Gabarinza, Goldberg, Altenberg und Ungerberg**. Diese Lagen dürfen als **inoffizielle Grand Crus der Region Neusiedlersee** bezeichnet werden.

Die Begeisterung von Markus für Blaufränkisch liegt darin, dass die Sorte das trockene und heiße Klima enorm gut verträgt und auch nach heißen Sommern eine schöne Kernigkeit und Frische beinhaltet. Dazu sind die Weine mit ihrer grandiosen Struktur enorm lagerfähig.

Markus überlässt nichts dem Zufall, **sorgfältig werden die Reben von der Familie Pöckl gepflegt, beim Schnitt ist Markus immer dabei** und regelt den Ertrag nach seinen Vorstellungen. Es wird eine Doppelstockerziehung angewendet, dadurch stehen die Stöcke in Konkurrenz zueinander und wurzeln in kurzer Zeit sehr tief.

Auch bei Lese und Vinifikation ist er anwesend, schliesslich soll der Rappbühl seine Handschrift tragen. Die Vergärung wird mit den wilden Hefen vollzogen, und zum Teil werden die Trauben mit den Stielen vergoren. **Vorbildlich auch der Ausbau:** während 15 Monaten in Stockinger Fässern (500 Liter) mit einem Neuholzanteil von 50% und danach noch 6 Monate im Weingut auf der Flasche.

Die Mengen sind verschwindend klein, denn der Rappbühl wird nur in den besten Jahren gekeltert. Dadurch ist die Qualität überragend.

Blaufränkisch & Kulinarik

Für Markus Utiger ist der Blaufränkisch der ideale Essensbegleiter für kräftige Gerichte. Fette, Eiweisse und natürliche Süssen in Gerichten puffern die ausgeprägte Struktur, andererseits verleiht die Frische der Sorte kraftvollen und dichten Gerichten eine wohl-tuende Lebendigkeit. Seine Lieblingsgerichte zum Blaufränkisch: Côte de Boeuf vom Grill mit kräftiger Glace de Viande, geschmorte Lammhaxe am Stück oder vegetarisch ein Bohnen-Cassoulette mit Onsen-Ei, Brotcroutons und Thymian.

Wir freuen uns sehr, Ihnen einige Flaschen dieser gesuchten Trouvaille anbieten zu können. Greifen Sie zu, solange es hat.

Achtung: Wir haben auch ganz wenige Flaschen von seinem raren Chardonnay bekommen, wir teilen sie auf unserer Website www.gerstl.ch nach dem Prinzip «first come, first served» zu.

Extrem gut – extrem rar.

2019 Der Utiger • Rappbühl

100% Blaufränkisch

Funkelndes Rubinviolett. Noch sehr jugendlich, öffnet sich nach Belüftung. **Sehr finessenreicher Auftakt, viel Frische und aromatische Tiefe.** Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeeren und leichte Cassisnoten. Dazu subtile Noten von Tabak und Sandelholz, traumhafte Veilchennote, Wiesenkräuter mit mineralischer Würze. Perfekt integrierter Holzeinsatz, leicht rauchig, wirkt edel und harmonisch. Am Gaumen überzeugt er mit feinkörnigen Tanninen und gut stützender Säure. **Der Rappbühl zeigt sich elegant, komplex mit Spannung und Länge.** Noch etwas verschlossene Aromatik, Brombeeren mit Lakritze und Weichselkirschen. Er endet anhaltend, kräftig mit markanter, steiniger Mineralität. **Ein Blaufränkisch von Weltklasse,** der sich mit den Besten aus ganz Österreich messen kann. Danke, Markus, für diesen einzigartigen Wein. (pt)

19+/20 • 2024 bis 2042 • Art. 255711

75cl **CHF 49.50** (ab 21.3.2022 CHF 55.–)

2017 • 75cl **CHF 49.50** (ab 21.3.2022 CHF 55.–) • Art. 250620

2018 • 75cl **CHF 49.50** (ab 21.3.2022 CHF 55.–) • Art. 253195

2018 • 37.5cl **CHF 23.40** (ab 21.3.2022 CHF 26.–) • Art. 253675

2018 • 150cl **CHF 89.–** (ab 21.3.2022 CHF 101.–) • Art. 253196

2018 • 300cl **CHF 199.–** (ab 21.3.2022 CHF 232.–) • Art. 253197

