

SAMSTAG
23.11.
19 Uhr

PANNONISCHES HERBSTKULINARIUM

mit dem Weingut Andreas Gsellmann



WEINGUT ANDREAS GSELLMANN, GOLS/NEUSIEDLER SEE

Andreas Gsellmann hat heuer das elterliche Weingut übernommen, in das er schon 2005 eingestiegen ist und wo er viele Ideen umgesetzt hat: Handarbeit im Weingarten und Keller, Biodynamie in den Rieden, Spontanvergärung, minimaler oder gar kein Eingriff im Keller. Alles so nah an der Natur wie möglich. Sein Vater Hans Gsellmann, der Mitbegründer von Pannobile ist, unterstützt ihn auf seinem Weg und steht ihm mit seinem reichen Erfahrungsschatz zur Seite.

Man setzt vor allem auf heimische rote Rebsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch oder St. Laurent. Vom tiefer gelegenen Heideboden kommen fruchtbetonte Weine mit herrlichem Trinkfluss. Auf besten Golser Lagen, an den Abhängen von Altenberg oder Ungerberg, entstehen Weine von großer Struktur und Tiefgang. Beim Weißwein stehen die Burgundersorten im Fokus, aber auch der rare Neuburger und Traminer werden hier hochgehalten.

Ob klassisch oder maischevergoren: Andreas Gsellmanns Weißweine gehören laut Fachpresse zu den allerbesten am Neusiedler See.

Der burgenländische Winzer Andreas Gsellmann präsentiert seine großartigen Weine, umrahmt von einem herrlichen Menü. Erfahren Sie Wissenswertes über Weinbau am Neusiedler See und probieren Sie feinste Weine gemeinsam mit herbstlichen Köstlichkeiten.



DAS MENÜ:

- Geräucherte Entenbrust
- Pannonische Fischsuppe
- Hirschrücken mit Blaukrautstascherln
- Birnendessert

Menüpreis inkl. Weinbegleitung
€ 60,-/Person

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Reservierung erbeten.