



GEMÄRK

Unser GEMÄRK: Ein Vier-Sorten-Cuvée, äußerst fruchtig, harmonisch und fordernd zugleich. Der GEMÄRK lässt sich unkompliziert trinken, erscheint in seiner Unkompliziertheit jedoch niemals langweilig, sondern vielmehr angenehm und schmeichelnd. Frech verlockt er Nase und Gaumen die Verschmelzung der vier Rotweinsorten zu erkunden und zu erschließen. Der GEMÄRK wächst auf der Riede Gemärk, eine Lage an dem bereits etliche hervorragende Rotweine gezogen und geerntet werden konnten. Geben sie unserem GEMÄRK Zeit zum Durchatmen - er wird es ihnen danken!

GEMÄRK 2012

Sorten	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Beschreibung	Dunkle Beeren, Eukalyptus, Gewürzmix, Johannisbeeren, mit Biss
Lagen	Gemärk
Boden	Leithakalk Sand und Sandstein
Ernte	Selektionierte und sortenspezifische Handlese von Mitte September bis Anfang Oktober
Verarbeitung	Biologischer Säureabbau gebrauchten, 2 bis dreijährigen, Holzfässern Ausbau 14 Monate Erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten
Abfüllung	26. November 2013
Analyse	Alkohol 13,5% Restzucker 1,0g/l Säure 5,0%
Serviertemperatur	16°C Wild
Speiseempfehlung	Rind Gegrilltes

GEMÄRK 2011

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
Beschreibung:	Überwältigendes Fruchtelixier; Schwarze Johannisbeere pur, roter Pfeffer, Kräuter
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	Wild, Rind, Gegrilltes
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September bis Anfang Oktober
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,5Vol%, Restzucker 0,7g/l , Säure: 5,4‰
Abfüllung:	22. November 2012



GEMÄRK 2010

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
Beschreibung:	Cassis, frisch gemahlener Pfeffer, Kräutermix, erdig, bodenständig
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	Wild, Rind, Gegrilltes
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September bis Anfang Oktober
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,0 Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 5,2‰
Abfüllung:	22.11.2011
Referenzen:	wein.pur Weine bis €10 Österreich: 90 Punkte, Bester roter Cuvée Österreichs

GEMÄRK 2009

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
Beschreibung:	Rote Beeren, Zimt, Vanille, angemessene Tanninstruktur, vollmundig, Lange am Gaumen haftend. Idealer Speisebegleiter, macht Appetit und Lust auf mehr
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	Wild, Rind, Gegrilltes
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September bis Anfang Oktober
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 14,0 Vol%, Restzucker: 1,0 g/l, Säure: 5,7 ‰
Abfüllung:	26.11.2010
Referenzen:	VINARIA-Rotweine unter €12: 7.Platz österreichweit, 1.Platz Best-Buy Empfehlung

GEMÄRK 2008

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
Beschreibung:	Intensives Purpurrot. Intensiver Jostabeere- und Cassisduft mit leichter Kräuterwürze, angenehmes Tanninkleid, vollmundig, Lange am Gaumen haftend. Idealer Speisebegleiter, macht Appetit und Lust auf mehr
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	Wild, Rind, Gegrilltes
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang bis Mitte Oktober
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,4 Vol%, Restzucker: 0,8 g/l, Säure: 6,0 ‰
Abfüllung:	25.11.2009

GEMÄRK 2007

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
Beschreibung:	Intensives Purpurrot. Angenehmer Jostabeere- und Cassisduft mit leichter Kräuterwürze, milde, füllige Kirsche, schwarze Ribisel und Stachelbeeraromen mit leicht tabakiger Untermahlung. Lange am Gaumen haftend. Idealer Speisebegleiter, macht Appetit.
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	kurz gebratenes Wild, Rind



Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,7 Vol%, Restzucker: 1,4 g/l, Säure: 6,5 ‰
Abfüllung:	25.11.2008
Referenzen:	VINARIA: 17,0 Punkte. Zweiter Platz österreichweit „Rotwein 2007 bis 12 Euro“ Erster Platz „Best Buys bis 8,00 Euro“

GEMÄRK 2006

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
Beschreibung:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, In der Nase zart vegetal unterlegtes Brombeerkonfit, Heidelbeeren und Lakritze klingen an. Am Gaumen saftig, Orangenfrucht, feines Tanninkleid, gute Länge, Herzkirschen im Rückgeschmack, ein Speisebegleiter mit Zukunftspotential, bereits jetzt gut trinkbar (Falstaff Rotweinguide Österreich 2008/2009)
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	Wild, Rind
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese von Ende September bis Mitte Oktober
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,7 Vol%, Restzucker: 1,2 g/l, Säure: 6,2 ‰
Abfüllung:	20.11.2007
Referenzen:	FALSTAFF: 90 Punkte

“GEMÄRK 2005“

In diesem Jahr gibt es den Rotwein-Cuvée: Hennrys Gemärk 2005!

P.S.: Der CF-, ME-Anteil und die Verwendung von gebrauchten Fässern ist der GEMÄRK-Anteil des Cuvées.

GEMÄRK 2004

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
Beschreibung:	Peffrig, würziger Duft, am Gaumen Spiel von Jostabeeren begleitet von angenehmen Röstaromen;
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	Wild, Rind
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese von Anfang Oktober bis Ende Oktober
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, 14 Monate, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten
Analyse:	Alkohol: 13,9 Vol%, Restzucker: 1,0 g/l, Säure: 5,1 ‰
Abfüllung:	24.11.2005

GEMÄRK 2003

Sorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon je 25%
---------	--



Beschreibung:	Tiefes Purpurrot, ungestüme Cassis-Nase mit Brombeeren im Spitzerl; am Gaumen leichtes Vanille-Wechsel-Spiel, begleitet von angenehmen Röstaromen; lang anhaltendes dunkles Beerenkompott-Aroma
Serviertemperatur:	um 16°C
Essen:	Lammrücken, Gebratenes vom Kalb
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese von Anfang September bis Anfang Oktober
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau in gebrauchten (2- und 3-jährigen) kleinen Holzfässern, 14 Monate, erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten
Analyse:	Alkohol: 14,2 Vol%, Restzucker: 0,9 g/l, Säure: 4,9 ‰
Abfüllung:	17.06.2004

SCHREINER