



# Gussek

## Kontakt

Winzerhof Gussek  
 Köseener Straße 66  
 06618 Naumburg  
 Tel. 03445-778428  
 Fax: 03445-778428  
 www.winzerhof-gussek.de  
 winzerhofgussek@t-online.de

## Besuchszeiten

Mo-Fr. 10-18 Uhr  
 Sa./So./Feiertage 14-18 Uhr  
 und nach Vereinbarung  
 Straußwirtschaft April-Okt.  
 Sa./So./Feiertage 14-18 Uhr

## Inhaber

André Gussek

## Kellermeister

Hella Päger, André Gussek

## Außenbetrieb

Thomas Gussek

## Rebfläche


9,6 Hektar

## Produktion

23.000 Flaschen

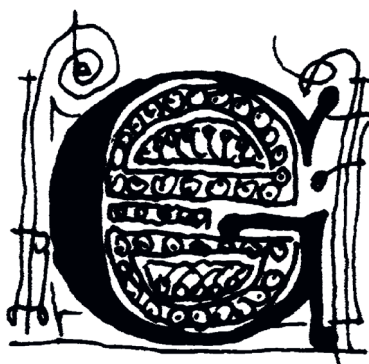
André Gussek war 20 Jahre lang Kellermeister des Landesweingutes Kloster Pforta. 1993 kaufte er die Gebäude und das Gelände der ehemaligen volkseigenen Rebschule in der Köseener Straße und gründete sein eigenes Weingut, seit 1993 werden die Weine im eigenen Keller ausgebaut, die damals 1,8 Hektar Reben wurden anfangs nebenberuflich bewirtschaftet. André Gussek besitzt die Kernlage des steilterrassierten Kaatschener Dachsberg (1 Hektar, unter anderem mit 1927 gepflanzten Silvanerreben), sowie weitere 1,5 Hektar im Dachsberg (in der früheren Lage Boxberg, die heute ebenfalls zum Dachsberg zählt), in Naumburg ist er in den Lagen Steinmeister und Sonneck vertreten. Zwei Drittel der Weinberge nehmen weiße Rebsorten ein. Hauptrebsorte ist Müller-Thurgau, es folgen Spätburgunder, Riesling, Zweigelt, Grauburgunder, Portugieser, Weißburgunder, Silvaner, Kerner und Traminer. Seit 1994 erzeugt André Gussek auch edelsüße Weine, im Jahr darauf hat er mit dem Barriqueausbau begonnen.

## Kollektion

Im vergangenen Jahr führte der hervorragende 2017er Breitengrad-Zweigelt eine starke Kollektion an. Die Roten überzeugen auch in diesem Jahr, allen voran erneut ein Zweigelt aus dem Dachsberg, der bei hohem Alkohol gute Struktur und reife Frucht besitzt, insgesamt in der Spitze etwas stärker sind aber die Weißweine. Der Sonneck-Weißburgunder ist füllig und saftig, besitzt gute Struktur und Frische, der Sonneck-Silvaner von alten Reben besitzt herrlich viel Frucht und Substanz. Noch enorm jugendlich ist der im Tonneau ausgebaute 2019er Grauburgunder vom Dachsberg, zeigt rauchige Noten, besitzt gute Struktur und Substanz, enorm viel Kraft. Der Steinmeister-Riesling ist würzig, zupackend, etwas verhalten, wir präferieren den Riesling vom Dachsberg, der reife reintonige Frucht zeigt, Fülle und Kraft besitzt, gute Struktur und Substanz. 

## Weinbewertung

- 83** 2020 Riesling trocken | 12,5%/9,90€
- 87** 2020 Weißburgunder Naumburger Sonneck | 13%/15,50€
- 87** 2020 Grüner Silvaner „Alte Reben“ Sonneck | 13%/15,50€
- 84** 2020 Grauburgunder trocken „Muschelkalk“ Naumburger | 13%/12,-€
- 86** 2019 Riesling trocken Naumburger Steinmeister | 12%/18,50€
- 88** 2019 Riesling trocken Kaatschener Dachsberg | 12,5%/23,-€
- 87+** 2019 Grauburgunder Kaatschener Dachsberg | 14%/28,-€
- 84** 2020 Roter Traminer Spätlese „feinherb“ | 12,5%/18,50€
- 85** 2017 Grüner Silvaner Eiswein Naumburger Steinmeister | 11%/75,-€/0,5l
- 87** 2018 Blauer Zweigelt Kaatschener Dachsberg | 15%/35,-€
- 84** 2018 Spätburgunder Kaatschener Dachsberg | 15,5%/35,-€
- 86** Spätburgunder 17-18-19 „Trilogie“ | 14%/33,-€



**WINZERHOF  
 GUSSEK  
 SAALE-UNSTRUT**