

LANGENLOIS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2013

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGEN

Die Trauben für den Grünen Veltliner Langenlois wachsen in über 60 kleinen Weingärten, die im ganzen Umland der Stadt Langenlois verteilt sind.

DIE WEINGÄRTEN

Jede der kleinen Parzellen hat ihren eigenen Charakter. Manche sind direkt der Sonne zugewandt, andere wiederum schirmt ein kleiner Hügel oder eine Baumgruppe ab. Die einen tragen Obstbäume und Blumenreihen, Sträucher und Kräuter bereichern die anderen. Aber zwei Parameter haben alle gemeinsam: den feinkörnigen und fruchtbaren Löss – er verleiht dem Wein seine körperreiche Geschmeidigkeit und sein weiches Säurespiel. Und die Ziesel, die in den flachen Weingärten stets den Überblick behalten.

ERNTE, VINIFIKATION UND AUSBAU

Da jeder der 60 Weingärten sein eigenes Mikroklima hat, hat auch jeder seine individuelle Reifeentwicklung. Nach strenger Vorauswahl werden die Trauben in mehreren Durchgängen zum jeweils besten Zeitpunkt geerntet. Die Trauben werden händisch in kleine Kübel gelesen und anschließend in Leseboxen in den Weinkeller gebracht. Direkt aus den Boxen heraus gelangen sie ohne Standzeit in die Presse. Bei einem Druck von 1 bar werden die ganzen Trauben schonend gepresst, ohne die Kämme dabei zu verletzen. Der Most fließt mit Falldruck in Edelstahlfässer, wo die kontrollierte und temperaturgeregelte Vergärung stattfindet. Anschließend werden die Weine zum Grünen Veltliner Langenlois zusammengeführt. Im Edelstahltank reift er für insgesamt 6 Monate, ehe er in den Verkauf kommt.

DAS JAHR 2013

Eine hohe Winterfeuchtigkeit und späte Blüte prägten den Beginn des Jahres 2013. Während der Blüte kam es vermehrt zu Niederschlag, welcher zu starker Verrieselung führte. Aufgrund der gebildeten Wassertropfen auf der Blüte konnten weniger Blüten befruchtet werden. Somit fiel die Ernte quantitativ geringer aus. Der Herbst präsentierte sich trocken und sonnig, wodurch bei der Lese Fäulnis und Botrytis (Edelfäulnis) kein Problem darstellten. Der 2013er Jahrgang garantiert ein spannendes Säure-Frucht Spiel mit viel Potential.

DER GESCHMACK

Typische Sortennase mit klassischer Würze, Majoran und Linsensbrot, Zwieback, zart röstig, dezent und sanft, leichte Kernobst-Zitrus-Note; dezent saftige Frucht am Gaumen, leicht- bis mittelgewichtig, recht anregende Säure, feinherb, klassisch trocken, straffes Finish.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 12,5 %
Restzucker: 2,5 g/l
Säure: 6,0 g/l
Verschluss: VinoLok Glasverschluss



1 h



9-11° C



WESZELI
TERRAFACUM

Das Weingut Weszeli setzt seinen Schwerpunkt auf elegante und fruchtbetonte Weißweine mit höchstem Anspruch. Davis Weszeli und Rupert Summerer bauen auf der langen Weinbautradition der Familie Summerer auf und verbinden sie mit ihrer eigenen Philosophie: dem Prinzip Terrafacum. Sie stellen den Weingarten mit seiner großen biologischen Vielfalt selbst ins Zentrum der Arbeit – dort formen sie den Charakter ihrer Weine. Nach allen Kräften unterstützen sie das Zusammenspiel von Flora und Fauna und lassen bei der schonenden und puristischen Vinifikation den gleichen Respekt vor der Natur walten. So entstehen im Weingut Weszeli Weine, die den einzigartigen Geschmack des Terroirs ins Glas bringen – pur, ehrlich, unverfälscht.