

# PURUS RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2012

# WESZELI

TERRAFACUM

## DIE LAGE

Die Trauben für den Riesling Purus sind eine Selektion unserer Lagen Loiserberg, Steinmassl und Seeberg.

## DER WEINGARTEN

Die drei Lagen Loiserberg, Steinmassl und Seeberg bringen in ihrer Vielfalt das gesamte Potential für einen ausgewogenen Riesling par excellence. Karger Gföhler Gneis mit hohem Eisengehalt sowie stark verwitterter Granatglimmerschiefer prägen die Weingärten in ihren durchwegs sehr kühlen, von Waldviertler Winden beeinflussten Mikroklimata. Raps, Sonnenblumen, Flieder und Obstbäume gedeihen hier ebenso gut wie Topinambur, Buchweizen, Sonnenhut und Ginster und machen den Weingarten zu einem attraktiven und bunten Lebensraum für viele Tiere. Vor allem Rehe sind hier oft zu sehen.

## ERNTE, VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben selbst geben den Erntezeitpunkt vor. Wenn sie in Farbe, Geschmack und Konsistenz den richtigen Reifegrad erreicht haben, werden sie 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 reift der Wein im Edelstahltank für insgesamt 18 Monate. Danach wird er in Flaschen gefüllt und ruht für weitere 6 Monate. Erst nach 24 Monaten Entwicklung im Keller kommt der Riesling in den Verkauf.

## DAS JAHR 2012

Nach einem feuchten Jänner und einem extrem kalten Februar brachte das Frühjahr die ersehnte Wärme. Auch Sommer und Herbst waren geprägt von hohen Temperaturen. Zusammen mit einem ausgewogenen Spiel aus Niederschlag und Trockenheit sorgten sie für beste Qualität. Der Jahrgang 2012 bringt besonders dichte Weine hervor und ist reich an Aromen und Klarheit.

## DER GESCHMACK

Ruhige Fruchtnase nach Pfirsichen und etwas Traubenzucker, dazu deutliche Zitrusnoten und ein Hauch von dunklen Blüten, ausgewogen und dezent, knackiges Mittelgewicht mit sortentypischer Frucht, dezent pikanter Säurebiss, recht fest feinherb, anregend, mittleres Finish, bereits antrinkbar.

## DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal  
Rebsorte: Riesling  
Alkohol: 13 %  
Restzucker: 3,0 g/l  
Säure: 6,0 g/l  
Verschluss: Naturkork

 3 h  12-14° 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.