

# STEINHAUS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2013

# WESZELI

TERRAFACUM

## DIE LAGE

Die Riede Steinhaus liegt am Beginn eines Hanges mit Süd-Südost-Ausrichtung im Westen von Langenlois. Ihr Name kommt von dem alten Steinhaus, hinter dem sie sich erstreckt. Es wurde von den Kamptaler „Weinhiata“, die die reifen Trauben hüteten, noch weit bis ins 20. Jahrhundert als Unterstand genutzt.

## DER WEINGARTEN

Im lichtdurchfluteten Weingarten treffen die Sonnenstrahlen auf einen günstigen Boden: Auf der Oberfläche liegen viele lose Steine, die die Wärme des Tages speichern und bis in die Nacht hinein abgeben. Das lässt die Trauben gleichmäßig reifen, wodurch der Wein eine leichtfüßige und verspielte Anmutung bekommt. Durch den sehr dünnen Oberboden aus sandigem Ton können die 30 bis 40 Jahre alten Rebstöcke tief wurzeln. Die kalkhaltigen Meeressedimente aus dem Tortonium im Gneis darunter verleihen dem Grünen Veltliner eine aroma reiche Mineralik. Weinbergpfirsich- und Fliederbäume, Wildkräuter, Wurzelgemüse und Buchenhecken bieten den Hasen des Weingartens Nahrung und Schutz.

## 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 Grüne Veltliner im Edelstahltank 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

Dezente Cremigkeit im Bukett, duftet nach frischen Äpfeln und ein wenig nach Süßmais, dezente florale Note nach weißen Wiesenblüten, ausgewogen, dezente Würze; erfrischendes Gaumenentrée mit viel Frucht und saftiger Textur, präsenste Grapefruitnote, straff und knackig, recht gebündeltes Finish.

## DIE FAKTEN

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

 1h  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.