

PURUS RIESLING KAMPTAL DAC 2016

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die nach Süden ausgerichtete Lage Seeberg befindet sich auf einem steilen Hang im Westen des Orts Zöbing. 6 mächtige Terrassen formen den Weingarten. Die beiden untersten Terrassen verwenden wir für Riesling Purus.

DER WEINGARTEN

Riesling Purus, der kleine Bruder des Riesling Seeberg. Die großen Terrassen unseres Seebergs zeichnen sich durch sehr unterschiedliche Kleinklimata aus. So stehen die zwei untersten Terrassen ebenfalls auf tiefgründigem Schiefer, allerdings bewirken die Nähe zur Talsohle sowie die prächtigen Bäume rundum einen deutlichen Temperaturunterschied im Vergleich zu den oben liegenden Terrassen. So ernten wir die Trauben dieser Terrassen etwas früher und erhalten unseren leichtfüßigen und doch tiefgründigen Riesling Purus.

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 temperaturgeregelt Vergärung stattfindet. Nach der Gärung reifte der Wein auf der Feinhefe im Edelstahltank. Der Riesling Purus wurde nach 16 Monaten auf der Feinhefe abgefüllt und ruhte noch für weitere 12 Monate auf der Flasche, ehe er im April 2019 in den Verkauf kam.

DAS JAHR 2016

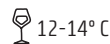
Der Jahrgang 2016 bringt elegante Weine mit niedrigem Alkoholgehalt hervor – Weine, die sich vor allem durch ihre klare Frucht und Finesse, sowie ihren Trinkfluss auszeichnen. Nach einem recht trockenen Winter, kam eine milde Phase mit Niederschlägen, die die Vegetation gut vorangetrieben hat. Mitte April trafen uns drei Extremfrostnächte. Der Sommer gestaltete sich sehr wechselhaft mit schönen milden Perioden, die fast wöchentliche Regenerereignisse mit sich brachten. Das Wetter präsentierte sich im September außergewöhnlich warm und sehr trocken, perfekt für den Lesestart. Aromatische und perfekt ausgereifte Trauben waren der Lohn für die harte Arbeit in diesem Jahr.

DER GESCHMACK

Pikantes Rieslingbukett mit viel Frucht und feiner Rauchnote, kandierte Ananas und rosa Grapefruits, subtil, einige Schichten; saftig, sämig, feiner Fruchtbiss, seidiger Schmelz, wieder rosa Grapefruit, feinherbe Begleitung und reife, eingebundene Säure, aus einem Guss, kernig und animierend.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 12,5 %
Restzucker: 3,0 g/l
Säure: 7,0 g/l
Verschluss: Naturkork



WESZELI
TERRAFACUM

Das Weingut Weszeli setzt seinen Schwerpunkt auf elegante und fruchtbetonte Weißweine mit höchstem Anspruch. Davis Weszeli baut auf der langen Weinbautradition der Familie auf und verbindet sie mit seiner eigenen Philosophie: dem Prinzip Terrafacum. Er stellt den Weingarten mit seiner großen biologischen Vielfalt selbst ins Zentrum der Arbeit – dort formt er den Charakter seiner Weine. Nach allen Kräften unterstützt er das Zusammenspiel von Flora und Fauna und lässt 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.