

PURUS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2016

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die Trauben für den Grünen Veltliner Purus kommen vom Kittmannsberg im Südwesten von Langenlois.

DER WEINGARTEN

Ein besonders tiefgründiger Löss prägt den Kittmannsberg. Dieser Boden aus den quartären Eiszeiten ist besonders feinkörnig und kann die Wärme der Sonne gut speichern. Er stattet den Wein mit reichem Körper und weicher Säure aus. Sein Kalkgehalt trägt zudem eine prägnante mineralische Note ins Aromenspiel. Ein großer Holunderstrauch, Hainbuchen, Hexenkraut und Heidelbeeren 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 wurden händisch am 28. Oktober 2016 in unseren Terrassen am Kittmannsberg gelesen. Der Transport zum Weingut erfolgte in 350kg Leseboxen von denen die Trauben direkt in unsere Presse geleert wurden. Nach 7 Stunden Maceration mit Kämmen auf der Maische wurden die ganzen Trauben mit einem Druck von einem Bar über 5 Stunden gepresst. Der Most lief mittels Gravitation vom Presshaus in den unteren Keller. Die Mostentschleimung erfolgte über Nacht und am nächsten Tag wurde der blanke Most in ein großes gebrauchtes Holzfass sowie in einen Edelstahltank gefüllt. Die Gärung erfolgte spontan bis Mitte Dezember 2016. Der Wein wurde bis kurz vor der Abfüllung im Juli 2018 auf der Feinhefe ausgebaut. Der Grüne Veltliner Purus reifte noch weitere 15 Monate auf der Flasche ehe er im Oktober 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 Extremfrosträchte. Der Sommer gestaltete sich sehr wechselhaft mit schönen milden Perioden, die fast wöchentliche Regenereignisse 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

Stoffig, dicht und cremig. Konturiert und glasklar. Reife gelbe Fruchtaromen geben den Ton an, die sukzessive um Blütennoten und eine feine Würze erweitert werden. Wirkt trotz seiner Kraft nie ausladend, ist harmonisch und unbeschwert. Vereint Tiefe mit Eleganz. Endet saftig, weich und ausgewogen.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 12,5 %
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 5,0 g/l
Verschluss: Naturkork

 3h  12-14° C



WESZELI
TERRAFACUM

Das Weingut Wszeli setzt seinen Schwerpunkt auf elegante und fruchtbetonte Weißweine mit höchstem Anspruch. Davis Wszeli 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 Wszeli Weine, die den einzigartigen Geschmack des Terroirs ins Glas bringen – pur, ehrlich, unverfälscht.