

SCHENKENBICHL 1^W GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2015

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Schenkenbichl ist ein komplett nach Süden ausgerichteter Hang im Nordwesten von Langenlois. Die drei Terrassen des Weinguts Weszeli liegen in der Mitte und bilden das Herzstück der Lage.

DER WEINGARTEN

Das Klima ist geprägt von hohen Temperaturen. Die exponierte Südlage und Steinmauern, die die Sonnenenergie bis in die Nacht hinein abgeben, schaffen einen Reifevorsprung von ca. 10 Tagen. Der Wind aus Südosten trägt die Wärme aus der pannonischen Ebene in den Weingarten. Vor den kalten Nordostwinden ist die Lage durch eine Akazienbaumgruppe geschützt. Die Trauben können so bis in den Spätherbst hängen, wodurch der Wein eine besondere Dichte bekommt. Außerdem ist der Grüne Veltliner Schenkenbichl von der Unterschiedlichkeit der drei Terrassen geprägt. Im Westen sorgt steiniger Gneis für eine ausgeprägte Mineralik. Der Löss im Osten dagegen verleiht dem Wein einen cremigen Körper. Die vielfältige Pflanzenwelt aus Rosen, Lavendel, Flieder, Sonnenblumen, Kapuzinerkresse, Zucchini, Haselnüssen und Beeren lockt Schmetterlinge, Bienen und Eichhörnchen an. Direkt an den Baumbestand angrenzend findet der Wiedehopf ideale Brutbedingungen vor.

ERNTE, VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden händisch am 20. und 21. Oktober 2015 in unseren Terrassen am Schenkenbichl gelesen. Der Transport zum Weingut erfolgte in 350kg Leseboxen von denen die Trauben direkt in unsere Presse geleert wurden. Nach rund 6-stündigem Maischekontakt startete ein sehr schonendes Pressprogramm, wobei die ganzen Trauben bis zu einem Druck von einem Bar über 5 Stunden gepresst wurden. Der Most lief mittels Gravitation vom Presshaus in den unteren Keller. Die Mostentschleimung erfolgte über Nacht und am nächsten Tag wurde der blanke Most zu gleichen Teilen in ein großes gebrauchtes Holzfass sowie in einen Edelstahltank gefüllt. Die Gärung erfolgte spontan bis Jänner 2016. Der Wein wurde bis kurz vor der Abfüllung im Juli 2017 auf der Feinhefe ausgebaut. Der Grüne Veltliner Schenkenbichl reifte noch weitere 8 Monate auf der Flasche ehe er im März 2018 in den Verkauf kam.

DAS JAHR 2015

Winterfeuchtigkeit und ein schönes Frühjahr markieren den Start ins Jahr 2015. Ein schwerer Hagel Anfang Mai zieht auch große Teile unserer Flächen in Mitleidenschaft. Nach einer nahezu perfekten Blüte kommt ein heißer und trockener Sommer. Dieser bringt vor allem Junganlagen an ihre Belastungsgrenze. Mitte August dann der lang ersehnte Regen und ein optimaler Reifefortschritt innerhalb kürzester Zeit. Perfekte, vollreife Trauben bescheren uns einen Weinjahrgang mit Dichte und Kraft.

DER GESCHMACK

Einladend im Duft, cremig-samtige Art, etwas Biskuit und kandierte Früchte, Backpfel, mit schöner Würze unterlegt, auch etwas Schwarzpfeffer und Nüsse, bisschen röstig; eleganter Fruchtschmelz, mittelkräftige Statur, fruchtsüß und geschmeidig, rosa Grapefruits mit Hülsenfruchtakzenten, straff und pikant, feinherb, gut abgestimmt, mittellang.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 13,0%
Restzucker: 2,5 g/l
Säure: 5,0 g/l
Verschluss: Naturkork

 3h  12-14° C



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.