

STEINGARTEN GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2018

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 2018

Das Jahr 2018 ist definitiv in die Weingeschichte eingegangen. Nach einem fulminanten Vegetationsstart und enorm schnellem Wachstum im Sommer, haben wir am 23. August bereits mit der Lese begonnen. Da wir im Hochsommer kaum Niederschlag hatten, war der Regen Anfang September sehr willkommen. Mit diesen Wasserreserven im Boden ging es in die letzte Phase der Reifung. Teilweise durften unsere Trauben noch die Oktobersonne im Weingarten genießen. Wir wurden mit erstklassigem Traubenmaterial belohnt und haben unsere Lese am 18. Oktober abgeschlossen. Aufgrund dieser speziellen Vegetationsumstände vereint der Jahrgang 2018 sowohl die Eigenschaften eines heißeren als auch eines kühleren Jahrgangs in sich.

DER GESCHMACK

Dezent rauchig-cremiges Bukett mit etwas weißbrotigen Anklängen und eher zurückhaltender Frucht, bisschen Hülsenfrucht und grüne Oliven, würzig, Biskuit; zitrusbetont am Gaumen mit recht straffer Struktur, zartherb und griffig, knochentrocken, mittleres Finish.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 12,5 %
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 6,0 g/l
Verschluss: Drehverschluss



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.