

# HEILIGENSTEIN 1<sup>er</sup> RIESLING KAMPTAL DAC 2015

# WESZELI

TERRAFACUM

## DIE LAGE

Terrassierte Hanglage, die nach Süden und Südwesten ausgerichtet ist.

## DER WEINGARTEN

Hier findet man einen besonderen geologischen Aufbau: bis an die Oberfläche tretende Festgesteine bestehend aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket sind Reste versteinerner Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre zu finden.

## ERNTE, VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden händisch am 18. Oktober 2015 in unseren Terrassen am Heiligenstein gelesen. Der Transport zum Weingut erfolgte in 350kg Leseboxen von denen die Trauben direkt in unsere Presse geleert wurden. Nach ca. 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 in einen Edelstahltank gefüllt. Die Gärung erfolgte spontan bis Mitte Dezember 2015. Der Wein wurde bis kurz vor der Abfüllung im Juli 2017 auf der Feinhefe ausgebaut. Der Riesling Heiligenstein reifte noch weitere 14 Monate auf der Flasche ehe er im Oktober 2018 in den Verkauf kam.

## DAS JAHR 2015

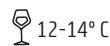
Winterfeuchtigkeit und ein schönes Frühjahr markieren den Start ins Jahr 2015. Ein schwerer Hagel Anfang Mai zieht auch große Teile unserer Flächen in Mitleidenschaft. Nach einer nahezu perfekten Blüte kommt ein heißer und trockener Sommer. Dieser bringt vor allem Junganlagen an ihre Belastungsgrenze. 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

Ziemlich volle Nase, anfangs dunkle Noten, fast ölige Bodenwürze, Steinpilze, Moos, Cracker, braucht Luft zur Fruchtentfaltung, dann Orangenzesten und etwas Exotik; seidig-samtige Fruchtausprägung, ziemlich geschmeidig, am Gaumen Nektarinen und Pfirsich Melba, guter Extrakt, bleibt haften, harmonisches Finish.

## DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal  
Rebsorte: Riesling  
Alkohol: 13,0 %  
Restzucker: 6,4 g/l  
Säure: 6,0 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.