

LOISERBERG RIESLING KAMPTAL DAC 2017

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die süd-südostseitige Riede liegt auf dem Loiserberg, der sich im Westen der Stadt Langenlois zum Waldviertel hin erhebt. Mit 380m ist er die höchste Lage im Kamptal.

DER WEINGARTEN

Die Gleichzeitigkeit von Gegensätzen prägt den Weingarten Loiserberg. Während die exponierte Südlage viel direkte Sonneneinstrahlung bringt, umspielen die kontinuierlichen Winde aus dem rauen Waldviertel die aufgeheizten Reben und Trauben mit kühler Luft. Dieses Spannungsverhältnis gibt dem Riesling eine reiche und kraftvolle Aromatik, die sogar exotische Bilder heraufbeschwört. Der karge Boden aus Gföhler Gneis mit einer nur sehr dünnen Humusschicht zwingt die Rebstöcke besonders tief im felsigen Untergrund zu wurzeln – dort entsteht der ausgeprägte, fruchtbare Charakter des Weins. Die Rosen und Pfingstrosen zwischen den Rebzeilen machen den Weingarten zusammen mit Raps, Sonnenblumen, Flieder und Obstbäumen zum Paradies für Bienen und andere Insekten.

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 Riesling im Edelstahltank für insgesamt 6 Monate, ehe er in den Verkauf kommt.

DAS JAHR 2017

Extreme Trockenheit und Wärme prägen dieses Jahr. Der Niederschlag hat bis in den Spätsommer auf sich warten lassen und moderate Temperaturen mit viel Sonne im Herbst haben die langsame Reife dieses Jahrgangs begünstigt. Viele kühlere Nächte haben die Aromaentwicklung sehr positiv beeinflusst. Eine spannende Kombination, da 2017 sowohl die Eigenschaften eines warmen, als auch eines kühleren Jahrgangs in sich vereint. Die Trauben konnten eine schöne Reife erlangen und diese Gegebenheiten sprechen für eine gute Lagerfähigkeit der Weine. 2017 steht für lebendige und facettenreiche Weine, mit moderaten Alkoholwerten und ansprechender Säure.

DER GESCHMACK

Elegante Fruchtmelange aus Zitrusfrüchten und Steinobst mit ein wenig Ananas, bisschen Ciabatta, duftig, zart blumig, ausgewogen und dezent; saftiges Mittengewicht, elegant gebaut, viel Frucht beim Entree, nach hinten hin straffer mit feinem Biss und angenehm trocken ausklingend.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 12,5 %
Restzucker: 6,0 g/l
Säure: 7,0 g/l
Verschluss: Drehverschluss

 1 h  9-11° 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.