

SEEBERG 1^{er} RIESLING KAMPTAL DAC 2015

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die nach Süden ausgerichtete Lage Seeburg befindet sich auf einem steilen Hang im Westen des Ortes Zöbing. 6 mächtige Terrassen formen den Weingarten.

DER WEINGARTEN

Der Einfluss des kühlen Waldviertels ist hier schon deutlich spürbar. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bringen die Trauben ganz langsam zum reifen, was dem Riesling eine intensiv-fruchtige Note gibt. Zu dieser Frische und Spritzigkeit gesellen sich stark würzige und mineralische Anklänge aus den Tiefen des Terroirs: Im stark verwitterten brüchigen Granatglimmerschiefer dringen die Wurzeln der über 45 Jahre alten Rebstöcke weit nach unten vor und treffen dort auf ein großes Reservoir an reinem Kalk. Der Weingarten ist bei Smaragdeidechsen sehr beliebt. Sie sonnen sich auf den aufgeheizten Steinen, finden Schutz in den vielen Schlupflöchern und haben in Sträuchern und Beeren ein vielfältiges Nahrungsangebot.

ERNTE, VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden händisch am 18. Oktober 2015 in unseren Weingärten am Seeburg gelesen. Der Transport zum Weingut erfolgte in 350kg Leseboxen von denen die Trauben direkt in unsere Presse geleert wurden. Nach ca. 8 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 Februar 2016. Der Wein wurde bis kurz vor der Abfüllung im Juli 2017 in einem gebrauchten Holzfaß auf der Feinhefe ausgebaut. Der Riesling Seeburg reifte noch weitere 13 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

Frisch und kräuterwürzig, Steinpilze, die Frucht braucht Zeit und Luft, viel Zitrus, dann immer mehr Pfirsich und Pfirsichschalen, pikant, ein Hauch von Navelorangen und Satsumas, kühler Hintergrund; saftig, einerseits elegante Reife, andererseits noch etwas verkapselt, griffig, feinherb, sehr konturiert, viel Zitrus nach hinten, Biss und Grip, lang, braucht noch etwas Zeit, Geduld.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 13 %
Restzucker: 3,5 g/l
Säure: 6,0 g/l
Verschluss: Naturkork

 3 h  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.