

STEINMASSL 1^{er} RIESLING KAMPTAL DAC 2015

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Weingarten Steinmassl thront über der Riede Steinhaus auf einem Hang mit Süd-Südost-Ausrichtung im Westen von Langenlois.

DER WEINGARTEN

Waldviertler Gneis mit hohem Eisengehalt bildet den soliden Unterboden für Weine von charaktvoller Mineralik. Durch das lose Gestein in der Braunerde, die darüber liegt, können die Rebstöcke sehr tief wurzeln und so das Geschmacks Potenzial des Terroirs voll ausschöpfen. Die Ausrichtung des Hangs schützt den Weingarten und seine Bewohner vor kalten Nordwinden. Topinambur, Buchweizen, Sonnenhut und Ginster gedeihen hier ebenso gut wie Osterluzei. Zusammen schaffen die unterschiedlichen Pflanzen einen attraktiven Lebensraum für Weinbergschnecken und Schmetterlinge – vor allem für den Osterluzei-Falter.

ERNTE, VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden händisch am 17. Oktober 2015 in unseren Terrassen am Steinmassl gelesen. Der Transport zum Weingut erfolgte in 350kg Leseboxen von denen die Trauben direkt in unsere Presse geleert wurden. Nach ca. 10 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 Ende Jänner 2016. Der Wein wurde bis kurz vor der Abfüllung im Juli 2017 auf der Feinhefe ausgebaut. Der Riesling Steinmassl 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

Recht cremig und füllig im Duft, viel Pfirsichfrucht, dezente Wiesenkräuternoten, ruhig und gesetzt, ein Hauch von Vanille und Striezel, sehr harmonisch; am Gaumen reichhaltige Frucht von Weingartenpfirsichen mit eleganten Noten nach süßem Gebäck, Mürbteig, im Hintergrund feiner Säurebiss, samtig-langer Abgang.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 13,0 %
Restzucker: 7,0 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.