

# PURUS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2012

# WESZELI

TERRAFACUM

## DIE LAGE

Die Trauben für den Grünen Veltliner Purus kommen vom Kittmannsberg im Südwesten von Langenlois.

## DER WEINGARTEN

Ein besonders tiefgründiger Löss prägt den Kittmannsberg. Dieser Boden aus den quartären Eiszeiten ist besonders feinkörnig und kann die Wärme der Sonne gut speichern. Er stattet den Wein mit reichem Körper und weicher Säure aus. Sein Kalkgehalt trägt zudem eine prägnante mineralische Note ins Aromenspiel. Ein großer Holunderstrauch, Hainbuchen, Hexenkraut und Heidelbeeren machen den Weingarten zu einem attraktiven und bunten Lebensraum für viele Tiere. Vor allem Rehe sind hier oft zu sehen.

## 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 temperaturgeregelt Vergärung stattfindet. Nach 2 Monaten wird in etwa die Hälfte des Weines mit samt der Feinhefe ins Eichenfass gezogen, um dort für 16 Monate zu reifen. Im Anschluss wird er in Flaschen gefüllt und ruht für weitere 6 Monate. Erst nach insgesamt 24 Monaten Entwicklung im Keller kommt der Grüne Veltliner in den Verkauf.

## DAS JAHR 2012

Nach einem feuchten Jänner und einem extrem kalten Februar brachte das Frühjahr die ersehnte Wärme. Auch Sommer und Herbst waren geprägt von hohen Temperaturen. Zusammen mit einem ausgewogenen Spiel aus Niederschlag und Trockenheit sorgten sie für beste Qualität. Der Jahrgang 2012 bringt besonders dichte Weine hervor und ist reich an Aromen und Klarheit.

## DER GESCHMACK

Elegante, sanfte, samtig anmutende Nase nach reifen Birnen und roten Äpfeln, dazu ein Hauch von Traubenzucker, gut ausgewogen. Mittelgewichtig, dezente Kernfrucht, gewisse Würze, recht kompakt, Schlift, im Abgang auch Grapefruit-Anklänge, mittleres Finish, aus einem Guss.

## DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal  
Rebsorte: Grüner Veltliner  
Alkohol: 13,5 %  
Restzucker: 1,5 g/l  
Säure: 5,0 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 Terrafactum. 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.