

KÄFERBERG 1^{er} GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2011

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Weingarten Käferberg krönt auf 300 Metern Seehöhe einen Süd-Ost-Hang im Norden von Langenlois.

DER WEINGARTEN

Durch die exponierte Lage genießt der Weingarten Sonne bis in den späten Nachmittag hinein und warme, sanfte Luftzüge von Westen. Der lockere Oberboden aus Tonmergel erlaubt den Rebstöcken tief zu wurzeln. Da der Weingarten an der Küstenlinie eines alten Meeres liegt, finden sich im Unterboden Meeresablagerungen aus dieser Zeit. Dieser Reichtum an Kalk und Silikaten verleiht dem Veltliner eine ausdrucksstarke Säurestruktur und eine elegante Mineralik. Die Parzelle ist von Hagebutten, Beeren und Haselnüssen umsäumt. Auch Sonnenblumen, Flieder, ein Apfel- und ein Marillenbaum tragen zum ausgewogenen Mikroökosystem bei. Den nördlich angrenzenden alten Baumbestand nutzen Turmfalken als Ausgangspunkt für ihre Jagd im Weingarten.

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. Nach 2 Monaten wird der Veltliner mit 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 2011

Auf den sehr trockenen Winter folgte ein Frühjahr mit ausreichend Niederschlag. Der warme und trockene Sommer brachte gesunde Trauben ohne Fäulnis, die im sonnigen September bereits eine ausgeprägte Zuckerreife erreichten. Der Jahrgang 2011 besticht durch seine sehr hohe Qualität: klare Weine mit komplexer Frucht und ausgewogener Säure.

DER GESCHMACK

Reife, reiche Nase mit Vanille und ausgeprägten Gelbfruchtnoten, viel kandierte Trauben, Vanillezucker, Zuckerguss, süß und mollig, einschmelzend; fruchtsüß, üppig, großzügig vor allem beim Entree, wieder Vanille, mächtige Körperfülle, druckvoll, sehr gute Länge.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 14 %
Restzucker: 4,5 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 und Rupert Summerer bauen auf der langen Weinbautradition der Familie Summerer auf und verbinden sie mit ihrer eigenen Philosophie: dem Prinzip Terrafacum. Sie stellen den Weingarten mit seiner großen biologischen Vielfalt selbst ins Zentrum der Arbeit – dort formen sie den Charakter ihrer Weine. Nach allen Kräften unterstützen sie das Zusammenspiel von Flora und Fauna und lassen 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.