

KÄFERBERG 1^{er} GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2012

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 Mikrokosystem 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 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

Reiche, ausgereifte Nase, ziemlich cremig und mollig, Kernobst, Quittengelée, süße Holznoten, Müsli, auch dunkle Würze, Nelken, noch embryonal. Schmelzig und zugleich cremig, kraftvoller Auftritt, vanillig untermalte Gelbfrucht, gediegene Reife, fest, feinherb, noch recht fordernd, gebündeltes, langes, Finish, Geduld.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 14 %
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 4,0 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.