

PURUS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2011

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 temperaturgeregelte Vergärung stattfindet. Anschließend reift der Grüne Veltliner im Edelstahltank für insgesamt 18 Monate, ehe er in den Verkauf kommt.

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

Schöne Würze, zart schokoladig-hasel-nussig, reife Frucht, viel Kernobst, Birnen, etwas röstig; recht gute Reife, feinherb, dezente Frucht, mittlere Struktur, im Abgang viel Zitrus.

DIE FAKTEN

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