

SCHENKENBICHL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2011

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Schenkenbichl ist ein komplett nach Süden ausgerichteter Hang im Nordwesten von Langenlois. Die drei Terrassen des Weinguts Weszeli liegen in der Mitte und bilden das Herzstück der Lage.

DER WEINGARTEN

Das Klima ist geprägt von hohen Temperaturen. Die exponierte Südlage und Steinmauern, die die Sonnenenergie bis in die Nacht hinein abgeben, schaffen einen Reifevorsprung von ca. 10 Tagen. Der Wind aus Südosten trägt die Wärme aus der pannonischen Ebene in den Weingarten. Vor den kalten Nordostwinden ist die Lage durch eine Akazienbaumgruppe geschützt. Die Trauben können so bis in den Spätherbst hängen, wodurch der Wein eine besondere Dichte bekommt. Außerdem ist der Grüne Veltliner Schenkenbichl von der Unterschiedlichkeit der drei Terrassen geprägt. Im Westen sorgt steiniger Gneis für eine ausgeprägte Mineralik. Der Löss im Osten dagegen verleiht dem Wein einen cremigen Körper. Die vielfältige Pflanzenwelt aus Rosen, Lavendel, Flieder, Sonnenblumen, Kapuzinerkresse, Zucchini, Haselnüssen und Beeren lockt Schmetterlinge, Bienen und Eichhörnchen an. Direkt an den Baumbestand angrenzend findet der Wiedehopf ideale Brutbedingungen vor.

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 Wein im Edelstahltank für insgesamt 18 Monate. Danach wird er in Flaschen gefüllt und ruht für weitere 6 Monate. Erst nach 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, dichte Nase, bisschen Milchkaffee, recht nussig, lössig, Schwarzbrotnoten, recht pfeffrig, legt mit der Luft immer mehr zu, mehr Würze als Frucht; viel saftige Frucht am Gaumen, samtig, sehr gute Substanz, sehr gut abgestimmt zwischen Schmelz, Power und Frucht-süße und Säure, hinten leichte Pikanz, saftige Länge, sehr charaktervoll.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 13,5 %
Restzucker: 6,0 g/l
Säure: 5,0 g/l
Verschluss: Naturkork

 3h  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.