

SEEBERG 1^W RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2011

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die nach Süden ausgerichtete Lage Seeberg befindet sich auf einem steilen Hang im Westen des Orts Zöbing. 6 mächtige Terrassen formen den Weingarten.

DER WEINGARTEN

Der Einfluss des kühlen Waldviertels ist hier schon deutlich spürbar. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bringen die Trauben ganz langsam zum reifen, was dem Riesling eine intensiv-fruchtige Note gibt. Zu dieser Frische und Spritzigkeit gesellen sich stark würzige und mineralische Anklänge aus den Tiefen des Terroirs: Im stark verwitterten brüchigen Granatglimmerschiefer dringen die Wurzeln der über 45 Jahre alten Rebstöcke weit nach unten vor und treffen dort auf ein großes Reservoir an reinem Kalk. Der Weingarten ist bei Smaragdeidechsen sehr beliebt. Sie sonnen sich auf den aufgeheizten Steinen, finden Schutz in den vielen Schlupflöchern und haben in Sträuchern und Beeren ein vielfältiges Nahrungsangebot.

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 Edeltank 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 Riesling 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

Luftbedürftig, geht auf, Frucht nach grünen und roten Pfirsichen, pikant, einiges an süßen Kräutern, dezent würzig, schön dicht; viel saftige Steinobstfrucht, zugleich auch gut strukturiert, hinten straff, schöner Grip, sehr gute Länge.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 13,5 %
Restzucker: 6,5 g/l
Säure: 6,5 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.