

STEINMASSL 1^W RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2011

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Weingarten Steinmassl thront über der Riede Steinhaus auf einem Hang mit Süd-Südost-Ausrichtung im Westen von Langenlois.

DER WEINGARTEN

Waldviertler Gneis mit hohem Eisengehalt bildet den soliden Unterboden für Weine von charaktervoller Mineralik. Durch das lose Gestein in der Braunerde, die darüber liegt, können die Rebstöcke sehr tief wurzeln und so das Geschmackspotenzial des Terroirs voll ausschöpfen. Die Ausrichtung des Hangs schützt den Weingarten und seine Bewohner vor kalten Nordwinden. Topinambur, Buchweizen, Sonnenhut und Ginster gedeihen hier ebenso gut wie Osterluzei. Zusammen schaffen die unterschiedlichen Pflanzen einen attraktiven Lebensraum für Weinbergschnecken und Schmetterlinge – vor allem für den Osterluzei-Falter.

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 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

Zurückhaltend, Zitronella und getrocknete Zitronenschalen, Aranzini, derzeit noch viel Kräuter, dezent, schöne Pikanz, grüne Marillen, mittelgewichtig, dabei recht guter Extrakt und recht kernig, dezent saftig, ansprechende Frucht, feinherb, langes Finish.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 13 %
Restzucker: 4,0 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.