

# KÄFERBERG 1<sup>er</sup> GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2013

# 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 Turmfalke 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 der Gärung wurde der Wein samt Feinhefe ins große Eichenfass gezogen. Der Wein wurde nach 18 Monaten auf der Feinhefe abgefüllt und ruhte noch für weitere 18 Monate auf der Flasche, ehe der Grüne Veltliner in den Verkauf kam.

## DAS JAHR 2013

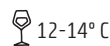
Eine hohe Winterfeuchtigkeit und späte Blüte prägten den Beginn des Jahres 2013. Während der Blüte kam es vermehrt zu Niederschlag, welcher zu starker Verrieselung führte. Aufgrund der gebildeten Wassertropfen auf der Blüte konnten weniger Blüten befruchtet werden. Somit fiel die Ernte quantitativ geringer aus. Der Herbst präsentierte sich trocken und sonnig, wodurch bei der Lese Fäulnis und Botrytis (Edelfäulnis) kein Problem darstellten. Der 2013er Jahrgang garantiert ein spannendes Säure-Frucht Spiel mit viel Potential.

## DER GESCHMACK

Cremige Duftfülle, etwas Vanille und Marzipan, Lokum und ein Hauch von kandierten Birnen, ausgewogen, dezentes Holz, guter Schliff; saftig, mollig, schöne Fülle, bisschen süßes Gewürz, Marzipan und Birnen, kleiner Säureschub im Finish, strukturierende Herbe, einige Power, fest.

## DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal  
Rebsorte: Grüner Veltliner  
Alkohol: 13,5 %  
Restzucker: 1,0 g/l  
Säure: 6,5 g/l  
Verschluss: Naturkork



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.