

KÄFERBERG 1^{er} GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2014

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 Mikroökosystem bei. Den nördlich angrenzenden alten Baumbestand nutzen Turmfalken 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 2014

Geduld war das Schlagwort des Jahres 2014. Trockenheit und zwei Frostnächte im April kurz nach dem Austrieb. Beste Bedingungen anschließend bis zur Blüte und darüber hinaus mit abwechselnd Sonne und Niederschlag. Hohe Niederschlagsmengen im September brachten erhöhten Fäulnisdruck und deutlichen Mehraufwand bei Laubarbeit und Lese. Geringe Erträge und der kühle Jahrgang bescheren uns feingliedrige und elegante Weine mit viel Finesse und etwas niedrigeren Alkoholwerten.

DER GESCHMACK

Anfangs etwas schüchterne, zugleich aber elegante, dezent duftige Nase, Steinobst, Vanillehauch, zart nach Krachmandeln, fein-cremige Noten, bisschen Müsli; schmelzig, saftig, ausgezeichneter Fruchtschmelz, gute Substanz, kernig, recht kräftig, elegant aber fest strukturiert, saftiger Biss, recht langes Finish, bemerkenswerter Jahrgangsvertreter.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 13,0 %
Restzucker: 2,5 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 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.