

# PURUS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2013

# WESZELI

TERRAFACUM

## DIE LAGE

Die Trauben für den Grünen Veltliner Purus kommen vom Kittmannsberg im Südwesten von Langenlois.

## DER WEINGARTEN

Ein besonders tiefgründiger Löss prägt den Kittmannsberg. Dieser Boden aus den quartären Eiszeiten ist besonders feinkörnig und kann die Wärme der Sonne gut speichern. Er stattet den Wein mit reichem Körper und weicher Säure aus. Sein Kalkgehalt trägt zudem eine prägnante mineralische Note ins Aromenspiel. Ein großer Holunderstrauch, Hainbuchen, Hexenkraut und Heidelbeeren machen den Weingarten zu einem attraktiven und bunten Lebensraum für viele Tiere. Vor allem Rehe sind hier oft zu sehen.

## 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 rund die Hälfte des Weins samt Feinhefe ins große Eichenfass gezogen, die andere Hälfte reifte im Edelstahltank. Der Wein wurde nach 16 Monaten auf der Feinhefe abgefüllt und ruhte noch für weitere 12 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

Dezente Nase nach Weißbrot, helle Würze, bisschen Sesam, Arancini, noch ein wenig schüchtern, süßer Fenchel; präsentiert sich recht kräftig am Gaumen, strukturbetont, Zitrusnoten, knochentrocken, straff, klassische Würze, geradlinig, Biss, mittellang.

## DIE FAKTEN

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

 3h  12-14° C



WESZELI  
TERRAFACUM

Das Weingut Wszeli setzt seinen Schwerpunkt auf elegante und fruchtbetonte Weißweine mit höchstem Anspruch. Davis Wszeli 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 Wszeli Weine, die den einzigartigen Geschmack des Terroirs ins Glas bringen – pur, ehrlich, unverfälscht.