

PURUS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2014

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 temperaturgeregeltere 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 2014

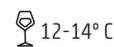
Geduld war das Schlagwort des Jahres 2014. Trockenheit und zwei Frostnächte im April kurz nach dem Austrieb. Beste Bedingungen anschließend bis zur Blüte und darüber hinaus mit abwechselnd Sonne und Niederschlag. Hohe Niederschlagsmengen im September brachten erhöhten Fäulnisdruck und deutlichen Mehraufwand 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

Schöne, volle Nase mit Sortenwürze und kräutrigen Noten, ruhige Frucht nach Birnen und gelben Äpfeln, recht ausgeprägt, gerundet, Blutorangenhaut; am Gaumen saftig und recht fest bei mittlerer Substanz, klassisch trocken, recht vital, feinherb, mittlerer Abgang.

DIE FAKTEN

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