

SCHENKENBICHL 1^{er} GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE 2013

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Schenkenbichl ist ein komplett nach Süden ausgerichteter Hang im Nordwesten von Langenlois. Die drei Terrassen des Weinguts Weszeli liegen in der Mitte und bilden das Herzstück der Lage.

DER WEINGARTEN

Das Klima ist geprägt von hohen Temperaturen. Die exponierte Südlage und Steinmauern, die die Sonnenenergie bis in die Nacht hinein abgeben, schaffen einen Reifevorsprung von ca. 10 Tagen. Der Wind aus Südosten trägt die Wärme aus der pannonischen Ebene in den Weingarten. Vor den kalten Nordostwinden ist die Lage durch eine Akazienbaumgruppe geschützt. Die Trauben können so bis in den Spätherbst hängen, wodurch der Wein eine besondere Dichte bekommt. Außerdem ist der Grüne Veltliner Schenkenbichl von der Unterschiedlichkeit der drei Terrassen geprägt. Im Westen sorgt steiniger Gneis für eine ausgeprägte Mineralik. Der Löss im Osten dagegen verleiht dem Wein einen cremigen Körper. Die vielfältige Pflanzenwelt aus Rosen, Lavendel, Flieder, Sonnenblumen, Kapuzinerkresse, Zucchini, Haselnüssen und Beeren lockt Schmetterlinge, Bienen und Eichhörnchen an. Direkt an den Baumbestand angrenzend findet der Wiedehopf ideale Brutbedingungen vor.

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 2 Monaten wird in etwa die Hälfte des Weines mit samt der Feinhefe ins Eichenfass gezogen, um dort für 16 Monate zu reifen. Im Anschluss wird er in Flaschen gefüllt und ruht für weitere 6 Monate. Erst nach insgesamt 24 Monaten Entwicklung im Keller kommt der Grüne Veltliner in den Verkauf.

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

Cremig-dichte Nase, reif, einige Fülle, sehr harmonisch und ausgewogen, etwas rauchige Würze, erinnert an Pannetone, auch eingelegte Orangen, Dörrhauch; saftiger Fruchtbiss, sehr guter Schmelz, extraktreich, kernig, griffig, sehr gute Struktur, fest, lang, braucht noch Zeit.

DIE FAKTEN

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