

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

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 der Gärung wurde der Wein samt Feinhefe ins große Eichenfass gezogen. 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

Charmante Nase, erst Windgebäck, dann kandierte Zuckermelonen und Papayas, samtig und ausgewogen, harmonisch, dezent cremig; bildhübsche Fruchtsüße am Gaumen, cremig und feinschmelzig, geschmeidig, elegant, schliffig, mittellang, aus einem Guss, gelungen.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 13,0%
Restzucker: 2,5 g/l
Säure: 5,5 g/l
Verschluss: Naturkork

 3h  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.