

SEEBERG 1^{er} RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2014

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die nach Süden ausgerichtete Lage Seeburg befindet sich auf einem steilen Hang im Westen des Orts Zöbing. 6 mächtige Terrassen formen den Weingarten.

DER WEINGARTEN

Der Einfluss des kühlen Waldviertels ist hier schon deutlich spürbar. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bringen die Trauben ganz langsam zum reifen, was dem Riesling eine intensiv-fruchtige Note gibt. Zu dieser Frische und Spritzigkeit gesellen sich stark würzige und mineralische Anklänge aus den Tiefen des Terroirs: Im stark verwitterten brüchigen Granatglimmerschiefer dringen die Wurzeln der über 45 Jahre alten Rebstöcke weit nach unten vor und treffen dort auf ein großes Reservoir an reinem Kalk. Der Weingarten ist bei Smaragdeidechsen sehr beliebt. Sie sonnen sich auf den aufgeheizten Steinen, finden Schutz in den vielen Schlupflöchern und haben in Sträuchern und Beeren ein vielfältiges Nahrungsangebot.

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 der Riesling mit der Feinhefe ins große 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 Riesling in den Verkauf.

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

Warm-würzige Nase nach Steinpilzen und Waldboden, leichte Nussnoten, Blutorangen mit floralen Akzenten, recht elegant, etwas Feuerstein, leicht exotisch; viel Frucht, Pfirsich, Papaya und Zuckermelonen mit Vanillehauch, kernig und straff, eher feingliedrig, straff und rassig, recht lang.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 13 %
Restzucker: 3,5 g/l
Säure: 7,0 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 Terrafactum. 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.