

STEINMASSL 1^{er} RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2013

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Weingarten Steinmassl thront über der Riede Steinhaus auf einem Hang mit Süd-Südost-Ausrichtung im Westen von Langenlois.

DER WEINGARTEN

Waldviertler Gneis mit hohem Eisengehalt bildet den soliden Unterboden für Weine von charaktervoller Mineralik. Durch das lose Gestein in der Braunerde, die darüber liegt, können die Rebstöcke sehr tief wurzeln und so das Geschmackspotenzial des Terroirs voll ausschöpfen. Die Ausrichtung des Hangs schützt den Weingarten und seine Bewohner vor kalten Nordwinden. Topinambur, Buchweizen, Sonnenhut und Ginster gedeihen hier ebenso gut wie Osterluzei. Zusammen schaffen die unterschiedlichen Pflanzen einen attraktiven Lebensraum für Weinbergschnecken und Schmetterlinge – vor allem für den Osterluzei-Falter.

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. Anschließend reift der Wein im Edelstahltank für insgesamt 18 Monate. Danach wird er in Flaschen gefüllt und ruht für weitere 6 Monate. Erst nach 24 Monaten Entwicklung im Keller kommt der Riesling 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

Füllige Nase mit ausgeprägter Marillenfrucht, dazu auch Orangennoten, gutes Volumen, ruhige Art, voll ausgereift, zarte Cerealiennote; ungemein saftig, schöne Fülle, jede Menge Frucht, Orangen, mittelkräftig, reif-rassiger Säurebiss, feinherb, wird immer straffer im Verlauf, recht gute Länge.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 13,0 %
Restzucker: 2,5 g/l
Säure: 7,5 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.