

STEINMASSL 1^{er} RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2014

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Der Weingarten Steinmassl thronet 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 temperaturgeregelt 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 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

Röstige, recht dichtes Bukett nach Zitrus und Ananas, auch Erinnerungen an eine Sommerwiese, dazu frische Pilze und getrocknete Agrumen; saftiger Fruchtfond, viel Zitrus, guter Extrakt, kernig und rassig, straff und kompakt, festes, leicht herbes Rückgrat, malziger Hauch, burschikos, gewisse Länge, Geduld.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 13,0 %
Restzucker: 4,0 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 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.