

BELLE FLEUR Riesling 2017

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die Trauben für den Riesling Belle Fleur sind eine Selektion aus den jungen Seeberg-Terrassen.

DIE WEINGÄRTEN

Bei den Trauben der Lage Seeberg ist der Einfluss des kühlen Waldviertels deutlich spürbar. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bringen die Trauben ganz langsam zum Reifen, was dem Riesling eine intensivfruchtige 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 50 Jahre alten Rebstöcke weit nach unten vor und treffen dort auf ein großes Reservoir an reinem Kalk. In den Weingärten gedeihen nicht nur Topinambur, Buchweizen, Sonnenhut und Ginster, sondern auch die Osterluzei. Zusammen schaffen die unterschiedlichen Pflanzen einen attraktiven Lebensraum für verschiedenste Tiere wie zum Beispiel 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. Die Gärung wird dann mittels Kühlung gestoppt. Anschließend reift der Riesling im Edelstahltank für insgesamt 6 Monate, ehe er in den Verkauf kommt.

DAS JAHR 2017

Extreme Trockenheit und Wärme prägen dieses Jahr. Der Niederschlag hat bis in den Spätsommer auf sich warten lassen und moderate Temperaturen mit viel Sonne im Herbst haben die langsame Reife dieses Jahrgangs begünstigt. Viele kühlere Nächte haben die Aromaentfaltung sehr positiv beeinflusst. Eine spannende Kombination, da 2017 sowohl die Eigenschaften eines warmen, als auch eines kühleren Jahrgangs in sich vereint. Die Trauben konnten eine schöne Reife erlangen und diese Gegebenheiten sprechen für eine gute Lagerfähigkeit der Weine. 2017 steht für lebendige und facettenreiche Weine, mit moderaten Alkoholwerten und ansprechender Säure.

DER GESCHMACK

Kühle, sehr klare Fruchtausprägung, duftig, lebhaft und frisch, Weingartenpfirsich, transparent, kühl; saftig, leichtgewichtig, elegant, verspielt, hübsche, anregend klare Frucht, erfrischend, bestens eingebundener Restzucker, knackiger Biss, saftig bis nach hinten, Trinkspaß mit Charakter, feiner Abgang.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 9,0 %
Restzucker: 63,0 g/l
Säure: 8,0 g/l
Verschluss: Drehverschluss



1h



9-11°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.