

# PURUS RIESLING KAMPTAL DAC 2017

# WESZELI

## DIE LAGE

Der Seeberg Erste Lage liegt vis-a-vis vom Heiligenstein Erste Lage. In beiden Lagen steht fast ausnahmslos Riesling. Zwischen ihren Terrassen mag ungefähr ein Kilometer liegen und doch sind sie geologisch und sensorisch so weit voneinander entfernt, als würden sie sich in unterschiedlichen Hemisphären befinden.

Die Reben am Seeberg schauen in Richtung Süden. An Licht und Sonne mangelt es also nicht. Und doch ist die Lese meist spät. Grund dafür ist ein kontinuierlich wehender Nordwind, der in den Weingärten einen kühlenden Kontrapunkt setzt und die Säure und Spannung in den Trauben hoch hält.

## DER BODEN

Vom Wüstensandstein, der den Heiligenstein dominiert, findest du am Seeberg nichts mehr. Stattdessen hast du es hier mit Granat-Glimmerschiefer zu tun, den gelegentlich Amphibolitadern durchziehen. Der Untergrund ist bröckelig und porös, was den Reben die Möglichkeit gibt, tief zu wurzeln und sich ihre Nährstoffe und Mineralien auch aus der Tiefe des Bergs zu holen.

## DER WEINGARTEN

Der Riesling Purus stammt aus der Ersten Lage Seeberg, die sich insgesamt über 35 Hektar und 60 Höhenmeter erstreckt. Auch wenn sie quasi überall auf Glimmerschiefer basiert, gibt es doch eminente Unterschiede zwischen den Parzellen am Hangfuß und jenen am Plateau.

Da wir unten wie oben Weingärten besitzen, haben wir schon früh beschlossen, vom Seeberg sowohl eine repräsentative Riedenversion zu keltern als auch eine, die eine Brücke von den Terrassenweinen hin zu den Lagenweinen schlägt.

Den Purus Riesling keltern wir aus Trauben, die auf den unteren Terrassen auf etwas jüngeren Rebstöcken wachsen und ganz wesentlich von einem warmen Kleinklima geprägt sind. Die Lese ist folglich etwas früher als beim Riedenwein und auch wenn sich in beiden, die den Seeberg charakterisierenden rauchigen und salzigen Noten wiederfinden, ist der Purus doch spielerischer, offener und straffer.

## DER GESCHMACK

Kräuter, aber auch reife gelbe Frucht, die bisweilen in exotische Welten abdriftet. Ist stoffig und weich, runder als die Einzellagenrieslinge, wird jedoch von mundwässernder Säure gebündelt. Wirkt saftig, mineralisch und frisch. Ein langer ruhiger Fluss, ausgewogen und einnehmend. Spielt am Gaumen nochmals seine ganze aromatische Bandbreite aus. Hat ein lebhaftes, leicht rauchiges und fruchtunterlegtes Finish.

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Grüner Veltliner  
**REBEN GEPFLANZT:** 1972  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung  
**HANDLESE:** 16.10.2017  
**MAZARATION:** angequetscht mit Kämmen über Nacht  
**PRESSUNG:** Ganztraubenpressung 5 Stunden  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA):** nein  
**AUSBAU:** 30 Monate im Edelstahltank  
**ALKOHOL:** 12,5%  
**RESTZUCKER:** 7,5 g/l  
**SÄURE:** 7,0 g/l  
**VERSCHLUSS:** Naturkork  
**DEKANTIERZEIT:** 3h  
**TRINKTEMPERATUR:** 12-14°C  
**GLAS:** Burgunderglas  
**VEGAN**  
**PASST ZU:** Pasta aller Art, Kalbsbraten, Asiatisches aus dem Wok



WESZELI

*Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.*