

# SCHENKENBICHL 1<sup>er</sup> GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2017

# WESZELI

## DIE LAGE

Jede Weinregion hat ihre Geheimtipps: Lagen, in denen seit Jahrhunderten große Weine entstehen, die doch – fast unbemerkt – nur von der lokalen Bevölkerung und Insidern getrunken werden. Der Schenkenbichl Erste Lage gehört in diese Kategorie.

Weinbau ist auf seinen Terrassen seit dem frühen 15. Jahrhundert dokumentiert. Erste Dokumente zum Schenkenbichl stammen aus dem Jahr 1402. Bereits damals trug die Riede ihren heutigen Namen, der sich aller Wahrscheinlichkeit nach von einer Schenke am Hangfuß (einem sogenannten Bühel → Bichl) herleitet.

## DER BODEN

Geologisch hat der Schenkenbichl einiges zu bieten. Paragneis. Kalk. Braunerde. Und in unseren vier Terrassen vor allem Amphibolite, über die sich mehr oder weniger mächtige Lössschichten gelegt haben. Der Schenkenbichl ist eine Südlage, die sich an manchen Stellen nach Osten neigt. Im Sommer weht warmer Wind durch die Reben und sorgt dafür, dass die Trauben in aller Ruhe bis in den späten Herbst reifen und ihr Gleichgewicht finden können.

## DER WEINGARTEN

In der Ried Schenkenbichl ist es warm. Tagsüber sowieso aber auch oft noch lange in die Nacht hinein, wenn die Steinmauern nach und nach die Wärme der eingefangenen Sonnenstrahlen in die Weingärten abgeben. Potenziell kalte Nordwinde werden von einem kleinen Akazienwald aufgehalten, sodass die Trauben oft ein bis zwei Wochen Reifevorsprung haben.

Der Schenkenbichl ist speziell im mittleren und unteren Teil der Riede Veltliner-Territorium. Amphibolit liefert im Westen den mineralischen Untergrund für die Reben. Im Osten der Lage ist es dagegen Löss, der die Reben tief wurzeln lässt. Von ein wenig Kalk durchzogen trägt er entscheidend zur stoffigen und doch zupackenden Textur der Weine bei.

## DER GESCHMACK

Mineralisch, tiefwürzig und elegant. Die Fruchtnoten sind subtil gesetzt und öffnen sich nur langsam. Kernobst steht im Fokus, nussige Noten machen sich im Hintergrund bemerkbar. Der Körper ist stoffig, verjüngt sich druckvoll in Richtung Gaumen und hinterlässt im Finish einen dynamischen, kristallinen und vitalen Eindruck. Steht erst am Anfang einer langen Karriere.

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Grüner Veltliner  
**REBEN GEPFLANZT:** 1972  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung  
**HANDLESE:** 18.10.2017  
**MAZARATION:** angequetscht mit Kämmen über Nacht  
**PRESSUNG:** Ganztraubenpressung 5 Stunden  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA):** nein  
**AUSBAU:** 30 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass  
**ALKOHOL:** 12,5%  
**RESTZUCKER:** 1,0 g/l  
**SÄURE:** 5,0 g/l  
**VERSCHLUSS:** Naturkork  
**DEKANTIERZEIT:** 3h  
**TRINKTEMPERATUR:** 12-14°C  
**GLAS:** Burgunderglas  
**VEGAN**  
**PASST ZU:** Frische Pilzgerichte, gebratenes Schweinefilet, Käsespezialitäten



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.*