

DIE LAGE

Auf dem Käferberg findest du die Fingerabdrücke mehrerer geologischer Zeitalter. Vor rund 350 Millionen Jahren entstanden zuerst kristalline Gesteine, die auch heute noch das Fundament vieler Weingärten bilden.

Da sich an seinen Hängen vor ca. 16 Millionen Jahren jedoch auch die Wellen des Urmeers Parathetys brachen, haben sich in seinen Böden auch Sand, Kiesel, Ton und vor allem Muschelkalk abgelagert. Ein paar Millionen Jahre später legte sich vielerorts auch noch Löss über das geologische Mosaik. Aus dem Alpenraum angeweht, ließ er in den Mulden des Käferbergs oft mächtige Wände entstehen.

DER BODEN

Unsere Veltliner-Stöcke wurzeln vor allem in Muschelkalk, über den sich eine dicke Tonschicht gelegt hat. Gemeinsam mit der konsequent südseitigen Ausrichtung und der Höhe der einzelnen Weingärten sorgen sie für die stoffige Textur und den lebendigen Säurekern, der dem Veltliner vom Käferberg selbst in warmen Jahren innewohnt.

DER WEINGARTEN

Es ist schön sich vorzustellen, dass dort, wo sich heute unsere Veltlinerreben befinden, früher ein Meer war. Das ist zwar 16 Millionen Jahre her, die Spuren davon lassen sich aber auch heute noch lesen. Unter dicken Tonböden bildet Muschelkalk das Fundament für die Wurzeln unserer Rebstöcke und gelegentlich finden sich auch Fossilien zwischen den Rebreihen.

Die Terrassen des Käferbergs breiten sich windgeschützt in Richtung Süden aus. Obwohl die Sommersonne hier tagsüber erbarmungslos sein kann, reifen die Trauben aufgrund frischer Nächte nur langsam – und ergänzen so auch in warmen Jahren ihre stoffig-dichte Konsistenz mit einer belebenden und strukturierenden Säure.

DER GESCHMACK

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Grüner Veltliner
REBEN GEPFLANZT: 1974
BEWIRTSCHAFTUNG: seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung
HANDLESE: 30.09.2018
MAZARATION: angequetscht mit Kämmen über Nacht
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5 Stunden
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja
AUSBAU: 36 Monate im großen Holzfass
ALKOHOL: 13,0%
RESTZUCKER: 4,5 g/l
SÄURE: 5,5 g/l
VERSCHLUSS: Naturkork
DEKANTIERZEIT: 3h
TRINKTEMPERATUR: 12-14°C
GLAS: Burgunderglas
VEGAN
PASST ZU: Süßwasserfische gebraten und Schmorgerichte vom Rind

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.