

BELLE FLEUR Riesling 2021

WESZELI

TERRAFACUM

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

Leicht süße Weine können ein fantastisches Erlebnis sein, vor allem dann, wenn sie aus Riesling gekeltert sind. Es gibt nur wenige Dinge, die mehr Spaß machen, als sich dem Spannungsverhältnis aus reifer Frucht, wenig Alkohol, Zucker und Säure auszusetzen und gleichzeitig zu sehen, dass Süße und Trinkfluss zwei Seiten derselben Medaille sein können.

Die Reben für den Belle Fleur befinden sich in jenem Teil der Ried Seeberg Erste Lage, der neben Granatglimmerschiefer auch auf Kalk basiert. Hand in Hand mit kühlen Luftmassen aus dem Waldviertel sorgt speziell der Kalk für eine kompromisslose Geradlinigkeit und Straffheit, die zur süßen Frucht des Weins auch noch Eleganz und Vitalität hinzuaddiert und ihn zu einem vielseitigen kulinarischen Begleiter macht.

Wilde Hefen starteten die Gärung, die kurz vor ihrem natürlichen Ende durch Kühlung abgestoppt wurde, sodass ein kleiner Zuckerrest im Wein zurückblieb.

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
REBEN GEPFLANZT: 1998
BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch
HANDLESE: 21.10.2021
MAZARATION: 13 Stunden in der geschlossenen Presse
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5h
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja
AUSBAU: 10 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
ALKOHOL: 9,5%
RESTZUCKER: 47,5 g/l
SÄURE: 6,5 g/l
VERSCHLUSS: Drehverschluss
DEKANTIERZEIT: 1h
TRINKTEMPERATUR: 9-11°C
GLAS: Universalglas
VEGAN
BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT



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.