

DIE LAGE

Die windgeschützten, sich nach Südosten exponierenden Weingärten fangen schon am Morgen die ersten Sonnenstrahlen ein und heizen sich schnell auf. Im Verbund mit den generell warmen Lössböden führt das zu einer Lese, die grundsätzlich etwas früher über die Bühne geht als in den nur unweit entfernten Veltlinerweingärten am Käferberg Erste Lage und am Schenkenbichl Erste Lage.

Auch am Kittmannsberg wird bereits seit 700 Jahren Weinbau betrieben, möglicherweise auch schon länger. Erstmals dokumentarisch erwähnt wurde der „Chotmannsperig“ 1353. Sein Name leitet sich aller Wahrscheinlichkeit nach von seinem ehemaliger Besitzer ab.

DER BODEN

Der Kittmannsberg Erste Lage, in dessen Terrassen die Reben für den Grünen Veltliner Purus wurzeln, bildet einen weiteren Stein im geologischen und klimatischen Puzzle des südlichen Kamptals. Kesselförmig in Richtung Südosten ausgerichtet, bildet kalkreicher Löss den ihn prägenden Untergrund. Die porösen, oft meterdicken Oberböden lassen die Reben tief und breit wurzeln und speichern exzellent Wasser. Speziell für Grünen Veltliner, der oft arge Probleme mit zu kargen Böden hat, ist Löss ein idealer Untergrund.

DER WEINGARTEN

Der Purus spannt eine Brücke zwischen unsere Ortsweine und den Einzellageninterpretationen. Er ist der Einstieg in unsere Terroirwelten. Das Herzstück des Weins bilden Trauben von der Ried Kittmannsberg Erste Lage. Die kesselförmige, nach Südosten ausgerichtete Riede ist Veltlinerterrain par excellence. Hier findest du statt kargem Urgestein meterdicken, mit Kalk durchmischten Löss, in dem sich die Reben ausbreiten und tief wurzeln können. Eine ganz ähnliche geologische Sprache spricht die Ried Lamm Erste Lage, die zweite prägende Riede für den Purus. Auch wenn der Name eigentlich auf den „Loam“, den Lehm, verweist, der sich ebenfalls in der Lage findet, ist es auch hier wieder Löss, der den Reben ein nährstoffreiches und stressfreies Ambiente bietet.

DER GESCHMACK

Stoffig und vielschichtig. Warme Aromen, die saftiges Kernobst, Tabak und Pfeffernoten suggerieren, geben den Ton an, stets begleitet von einer omnipräsenten hellen Würze. Pflanzliche Noten ergänzen am Gaumen. Wirkt tief und elegant, weich und offen. Ist ein Brückenschlag zwischen der Verspieltheit junger Veltliner und der profunden Komplexität der Einzellageninterpretationen. Endet rund, harmonisch und nussig.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Grüner Veltliner
REBEN GEPFLANZT: 1972
BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch
HANDLESE: 21.09.2020
MAZARATION: Kaltmazeration über Nacht
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5 Stunden
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja
AUSBAU: 34 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
ALKOHOL: 12,5%
RESTZUCKER: 1,5 g/l
SÄURE: 5,0 g/l
VERSCHLUSS: Naturkork
DEKANTIERZEIT: 3h
TRINKTEMPERATUR: 12-14°C
GLAS: Burgunderglas
VEGAN
PASST ZU: Käsespätzle, Geflügel gebraten, Gebackenes aller Art

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.