

CARACTÈRE GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2024

WESZELI

ÜBER DAS ENTSTEHEN DES GRÜNEN VELTLINER CARACTÈRE

Wir versuchen durch unsere Weine Geschichten zu erzählen, authentische Geschichten: vom Jahrgang, von uns, von der Art, wie wir Weine produzieren und – allen voran – von unseren Böden. Denn während das Wetter jedes Jahr wechselt und auch wir stets neue Ideen entwickeln und umsetzen, bleiben der Boden und seine geologische Struktur grundsätzlich gleich. Sie sind das stabile Rückgrat eines jeden Weins und verleihen ihm Identität und – nomen est omen – Charakter.

Der Grüner Veltliner Caractère repräsentiert die geologische Vielfalt unserer Weingärten im nördlichen Kamptal: Seine Trauben stammen aus drei unterschiedlichen Lagen – Steinhaus, Steinmassl und Steinberg –, deren Untergrund auf Gneis, Glimmerschiefer und Muschelkalk basiert. Per Hand gelesen und sorgsam vinifiziert stellt der Caractère einen straffen und betont mineralischen Grünen Veltliner dar.

Die Veltlinertrauben der einzelnen Rieden wurden per Hand gelesen, umgehend ins Presshaus nach Langenlois gebracht und separat vinifiziert. Ein Teil davon blieb für mehrere Tage in Kontakt mit seinen Schalen, während der Rest mitsamt der Kämme langsam gepresst und ebenso spontan vergoren wurde. Nach der Gärung wurden die einzelnen Teile zusammengeführt und über 7 Monate im Edelstahltank ausgebaut. Der Wein wurde ungeschönt gefüllt.

DER GESCHMACK

Vertikal, geradlinig, präzise. Der Caractère ist ein Wein, der keine Schlenker macht und stattdessen wie auf Schienen in Richtung Gaumen zieht. Er ist leichtfüßig und elegant, mit subtilen floralen und fruchtigen Aromen, die an frische, saftige Äpfel und Grapefruit erinnern. Er wirkt kühl und einladend, hat einen leicht salzigen Unterton und ist ein formidabler Essensbegleiter zu österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel oder Backhendlsalat.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal

REBSORTE: Grüner Veltliner

REBEN GEPFLANZT: Steinhaus 1959 /

Steinberg 1967 / Steinmassl 1977

BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch

HANDLESE: September 2024

MAZARATION: teilweise Maischekontaktfür mehrere Tage

PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5 Stunden

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | mit Hefen

MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja

AUSBAU: 7 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltank, keine Schönonung

ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 5,5 g/l

VERSCHLUSS: Drehverschluss

DEKANTIERZEIT: 1h

TRINKTEMPERATUR: 9-11°C

GLAS: Universalglas

VEGAN

BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT, DEMETER



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.