



## Jurtschitsch Brut Nature 2015 Grüner Veltliner

Unsere Leidenschaft für alles, was sprudelt und schäumt geht auf unsere Studententage in Geisenheim zurück. Damals gab es vor Ort einen Weinhändler, der gleichzeitig Generalvertreter eines großen Champagnerhauses war und die clevere Idee hatte, Studenten Rabatte zu gewähren. Wir tranken also in den Folgejahren sein Sortiment rauf und runter und als das Ende nahte, beschlossen wir, in Zukunft selbst für entsprechenden Nachschub zu sorgen.

Wir machten uns also auf die Suche nach einem passenden Weingarten und brachen auch gedanklich in neue Welten auf: So formte sich langsam die Idee, statt auf die französischen Klassiker auf Grünen Veltliner zu setzen. Die richtigen Reben dafür fanden sich auf knapp 400 Meter Höhe in Mittelberg. Die verhältnismäßig kühlen Temperaturen und die damit einhergehende lange Vegetationszeit ergaben zwar selten mehr als durchschnittliche Weißweine, für unsere Zwecke waren sie allerdings perfekt geeignet: Wir waren auf der Suche nach Säure und sich langsam entwickelnde Aromen und beides bekamen wir dort oben. 2007 starteten wir unseren ersten Versuch. Vieles, was wir damals zum ersten Mal ausprobierten, übernahmen wir auch für spätere Vinifikation, an anderen Dingen feilten wir und veränderten sie.

Heute lesen wir unsere Veltlinertrauben per Hand in kleinen Kisten, die wir auf schnellstem Wege in den Keller bringen, wo wir sie umgehend pressen. Nach spontaner Gärung reift der Wein für ein knappes Jahr in einem großen Holzfass, ehe er zur Zweitgärung in die Flasche gefüllt wird. Den Rest erledigt die Zeit. Geduld spielt bei der Entwicklung von sprudelndem Veltliner eine entscheidende Rolle und folglich warten wir - manchmal 36 Monate, andere Male auch 48 Monate, nie weniger.

Zu guter Letzt schießen wir die Hefe aus der Flasche (Degorgement) und füllen sie mit gereiftem Veltliner, allerdings ohne süßende Dosage, wieder auf.

### J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Traditionelle Flaschengärung,  
vier Jahre auf der Hefe (BIO)

Alk: 12,0% Vol.

Sre: 7,3‰

RZ: < 1,0g/l

Reifepotenzial: 2028

