



Belle Naturelle 2019 Grüner Veltliner

Naturwein für alle!

Dachten wir uns, als das Thema vor ein paar Jahren gerade heiß diskutiert wurde und uns und den Konsumenten neue Perspektiven und Möglichkeiten eröffnete. Wie jede Avantgarde hatten es auch die - neue sensorische Welten auslotenden - Interpretationen der Naturweinwinzer nicht leicht, und da sie zudem oft mit großen Ambitionen und Trauben aus den besten Lagen gekeltert wurden, auch ihren Preis. Unser Ansatz mit dem Belle Naturelle war und ist es einen Wein zu produzieren, der - glasweise in der Gastronomie ausgeschenkt - sowohl Einsteiger wie auch Fortgeschrittene fesselt und dazu animiert, sich weiter in die vielfältige und immer wieder Grenzen sprengende Welt handgefertigter Weine vorzuwagen.

Das Werden des Weines

Der Belle Naturelle ist die etwas abenteuerlichere Alternative zu unserem klassischen Grüner Veltliner Stein. Wie dieser stammt er zu 100 % aus Grüner-Veltliner-Trauben, die aus Lagen rund um Langenlois stammen. Einmal gelesen werden die Trauben gerebelt und danach in 4000- 6000 Liter großen Holzständern mit den Schalen spontan vergoren. Danach wird einzig der free-flow, der freiabgelaufene Wein in großen gebrauchten Holzfässern weitergereift, während die stark tanninhaltigen Schalen abgepresst und - mit bislang noch ungewissem Ende - separat angebaut werden.

Nach sechs Monaten auf der Hefe, sedimentieren wir den Wein langsam und füllen ihn ungefiltert und mit weniger als 10 mg/l SO₂ in die Flasche.

Stil

Elegant, einladend und doch anspruchsvoll. Reife weiße Frucht kombiniert sich mit kühlen steinig-mineralischen Noten. Fängt die Kühle des Kamptals ein. Lebhaftige Säure wird von feinem, aber kompakten Tannin ergänzt und hinterlässt einen dynamisch, strukturierten und ausbalancierten Gesamteindruck.

J FACTS

Rebsorte: 100 % Grüner Veltliner

Lage: Terrassen-Weingärten in Langenlois

Böden: Gföhler Gneis mit dünner Braunerdeschichte

Alk: 12,0 % Vol.

Sre: 5,8 ‰

RZ: 0,7 g/l

Reifepotenzial: 2024

