



## Belle Naturelle Rosé 2022 Entdeckungen Stefanie & Alwin Jurtschitsch

Wie eigentlich alle unsere Weine ist auch der Belle Naturelle Rosé durch die Kraft des Kollektivs entstanden. Der große Unterschied war diesmal allerdings der, dass wir bei seiner Konzeption nicht mitwirkten - da wir keine Ahnung davon hatten, dass er überhaupt im Werden war. Kurz: Der Belle Naturelle Rosé geht auf die Kappe unseres Teams und wurde uns als Überraschung auf einer Weihnachtsfeier vor einigen Jahren eingeschenkt. Da uns die Idee gefiel und der Wein fantastisch schmeckte, bildet der Belle Naturelle Rosé seit damals einen festen Bestandteil unseres Sortiments.

### Entstehung des Belle Naturelle

Handgelesene Trauben von Zweigelt und Pinot Noir wurden als „blanc de noir“ ganztraubig gepresst. Der helle Saft vergärrte spontan mit gerebelten Trauben von Cabernet Sauvignon in neutralen Holzgärbottichen aus österreichischer Eiche. Die schalenvergorenen Cabernet-Sauvignon-Trauben brachten Farbe und Struktur in den Wein. Nach zwei Wochen kam der Wein in gebrauchte Eichenfässer, wo die malolaktische Gärung endete und er verbrachte danach rund sechs Monate auf der Hefe in unserem 700 Jahre alten Weinkeller. Der Wein klärte sich nur durch Sedimentation und wurde ohne Filtration oder Schönung in Flaschen abgefüllt. Lediglich um den Wein während der Abfüllung sicher zu halten, wurde eine winzige Menge von 10 mg Sulfite am Tag der Abfüllung hinzugefügt. Die Gärung mit einer Kombination von Beeren ergibt einen einzigartigen und komplexen Wein mit einer hohen Vielfalt an Aromen.

### Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

### J **FACTS**

Rebsorte: Zweigelt, Pinot Noir,  
Cabernet Sauvignon  
Böden: Urgestein (Gföhler Gneis) mit  
Lössauflage  
Alk: 11 %Vol.  
Sre: 5,5 ‰  
RZ: 0,7 g/l

### Stil

Saftig und erfrischend: Der Belle Naturelle Rosé setzt auf Frische und Vitalität und lässt sich mit (fast) jedem Essen problemlos kombinieren. Das Finale ist druckvoll, dynamisch und macht Lust auf mehr.

