

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Süd-südost exponierte Hanglage,
reichhaltiger Lehm-Löss-Boden
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 7,0 %
RZ: 2,1 g/l
Reifepotential: 2036+

Ried Dechant ^{1er W} Grüner Veltliner 2021 Kamptal DAC Erste Lage

In unseren Weingärten auf der Langenloiser Riede Dechant wurzeln 70-jährige Reben tief im Löss. Handarbeit im Weingarten und Handwerk im Keller geben dem Wein ein natürliches Gleichgewicht, Substanz und Charakter.

In diesem Wein steckt all das, was die Rebstöcke in Jahrzehnten gelernt haben: Durch das Alter der Reben und der damit verbundenen natürlichen Ertragsreduktion, ergibt sich ein hochreifer und substanzreicher Wein, mit ausgewogener Balance, klarer Frucht und Eleganz, der lange nachklingt.

Ried Dechant

Der Weingarten ist durch tiefgründigen Lehm-Löss gekennzeichnet, wodurch eine optimale Nährstoffaufnahme der Rebstöcke gegeben ist. Die Veltliner-Lage mit süd-östlicher Ausrichtung ist vom Nordosten windgeschützt, womit eine gleichmäßige Reifung der Trauben stattfinden kann. Die alten, mächtigen Rebstöcke wurzeln hier besonders tief. Dieser geringe Ertrag bringt im Zusammenhang mit der traditionell kleinbeerigen Selektion Jahr für Jahr ausdrucksstarke und elegante Grüne Veltliner hervor.

Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen, selektiert und in kleinen Kisten ins Presshaus gebracht. Dort wurden die unverletzten Trauben schonend gerebelt und für einige Stunden als Maische stehen gelassen (Mazeration), um die hintergründigeren Veltliner-Aromen zu erschließen. Der natürlich geklärte Most wurde im großen Holzfass (neutrale österreichische Eiche) mit natürlichen Hefen vergoren und der Wein reifte daraufhin optimal auf seiner Vollhefe im 700 Jahre alten Naturkeller.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

Speisenempfehlung

Aufgrund seiner Komplexität ist dieser Grüne Veltliner ein perfekter Begleiter zu gegrillten Fleischgerichten, sehr interessant auch zu Käse.