



J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Boden: Glimmerschiefer
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 6,5 ‰
RZ: 0,7 g/l

Amour Fou Grüner Veltliner 2022 Entdeckungen Stefanie & Alwin Jurtschitsch

Unter dem Titel „Entdeckungen vom Weingut“ werden seit 2007 jedes Jahr am Weingut Jurtschitsch besondere Projekt-Weine vinifiziert und in kleinen Mengen abgefüllt. Jeder dieser Weine, von denen oft nur ein kleines Fass ausgebaut wird, beginnt im Kopf.

Jede Generation an jungen Weinbauern hat die Aufgabe, ihr Terroir neu zu entdecken und für sich persönlich zu interpretieren. Das einzig Beständige ist die Veränderung. So auch beim Terroir. Nicht nur das Klima, in dem unsere Reben wachsen, hat sich in den letzten Jahrzehnten verändert. Sensible Experimente im Weingarten und im Keller lassen Weine entstehen, die uns oft selbst überraschen und unsere Sensibilität für die mannigfaltigen Ausdrucksmöglichkeiten des Kamptaler Terroirs schärfen.

Entstehung des Amour Fou

Die handgelesenen Trauben für den Amour Fou stammen von einem Bergweingarten in Langenlois, der Ried Loiserberg. Auf der Suche nach der Vielfalt an Geschmäckern der Rebsorte, verbunden mit der Idee, das Potenzial des Grünen Veltliners auszuloten, haben wir die reifen, aber nicht überreifen Beeren auf der Maische vergoren, teils im Holzfass, teils im Keramik-Ei. Täglich haben wir verkostet, bis für uns das Optimum an Komplexität, Aroma und Tiefe erreicht wurde. Nach rund zwei Wochen haben wir entschieden, den Wein von der Maische zu trennen, um ihn für 18 Monate auf der Hefe zu lagern. Wir wollen unsere Naturweine nicht mit Gerbstoff überladen, sondern eine Geschichte ihrer Sorte, der eleganten Kamptaler Frucht und ihrer Herkunft erzählen.

Durch das Gären mit Beeren entstand ein zeitloser Veltliner mit Spannung und Struktur am Gaumen. Eine Idee, ein Gedanke, auf der Suche nach der Vielfalt des Geschmacks im Wein.

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.



AT-BIO-402

Österreichische Landwirtschaft

