



Belle Naturelle Grüner Veltliner 2024 Entdeckungen Stefanie & Alwin Jurtschitsch

Ein Wein im Adam und Eva Kostüm. Ungeschminkt, ungeschönt & unfiltriert. Unter dem Titel „Entdeckungen vom Weingut“ werden seit 2007 jedes Jahr am Weingut Jurtschitsch besondere Projekt-Weine vinifiziert und in kleinen Mengen abgefüllt.

Entstehung des Belle Naturelle

Der Belle Naturelle ist die etwas abenteuerlichere Alternative zu unserem klassischen Grüner Veltliner Urgestein. Wie dieser stammt er aus Grüner-Veltliner-Trauben aus hochgelegenen Lagen rund um Langenlois. Nach der händischen Lese wurden die Trauben gerebelt und rund eine Woche lang spontan, ohne Temperaturkontrolle auf den Schalen in neutralen Gärbehältern aus österreichischer Eiche vergoren. Der Wein reifte auf der Hefe in neutraler Eiche (500 bis 1000-Liter-Fässer) in unserem 700 Jahre alten Weinkeller. Er klärte sich nur durch Sedimentation und wurde ohne Filtration oder Schönung in Flaschen abgefüllt. Die Gärung mit einer Kombination von Beeren ergibt einen einzigartigen und komplexen Wein mit einer hohen Vielfalt an Aromen.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Stil

Elegant, einladend und doch anspruchsvoll. Reife weiße Frucht verbindet sich mit kühlen, mineralischen Noten. Fängt die Kühle des Kamptals ein. Die lebhaft Säure wird von feinem Tannin ergänzt und hinterlässt einen dynamischen, strukturierten und ausbalancierten Gesamteindruck. Vor dem Öffnen sanft umdrehen.

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Glimmerschiefer und Gneis
Alk: 11,5 %Vol.
Sre: 5,3 %
RZ: 0,7 g/l



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

