



J FACTS

Rebsorten: Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Donauriesling

Böden: Glimmerschiefer & Gneis

Alk: 11,5 %Vol.

Sre: 5,6 ‰

RZ: 0,7 g/l

Mon Blanc 2024

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.

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 Mon Blanc

Eine Melange aus Riesling -, Grüner Veltliner -, Weißburgunder-, Gelber Muskateller- und Donauriesling-Trauben, deren Reben in hochgelegenen Bergweingärten auf bis zu 400 m Seehöhe in Gneis und Glimmerschiefer wurzeln. Die handgelesenen Trauben wurden gemeinsam geerntet, gerebelt und spontan ohne Temperaturkontrolle im Holzgärständer aus österreichischer Eiche vergoren und rund eine Woche auf der Maische belassen. Danach wurde der frei ablaufende Wein in großen gebrauchten Holzfässern zur rund 6-monatigen Reifung gelagert, bis dieser ohne jegliche Filtration und Schönung in die Flasche gefüllt wurde. Gären mit Beeren. So entstand ein einzigartiger und spannender Weißwein. Eine Idee, ein Gedanke, auf der Suche nach der Vielfalt des Geschmacks im Wein. Vor dem Öffnen die Flasche sanft auf den Kopf und wieder zurück drehen.

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 Weinärten 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 Weinärten 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.



AT-BIO-402

Österreichische Landwirtschaft

