



Mon Rouge 2023 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 Rouge

Der Gedanke hinter unserem saftigen, erhellenden Mon Rouge war, einen filigranen Wein mit Sexyness zu vinifizieren. Ein Rotwein mit der Struktur eines Weißweines - leicht, elegant, juicy. Der nur für kurze Zeit auf der Maische belassene Rotwein präsentiert sich mit feingliedriger, sanfter Tanninstruktur. Die „Hausmischung“ aus den traditionellen Rebsorten des Kamptals Zweigelt, Pinot Noir & St. Laurent wurde mit einem Teil ganzer Trauben zu einem fruchtigen, leichten Rotwein vinifiziert. Die Schale und das Fruchtfleisch verleihen dem Wein seine feinfruchtige Aromatik, die sich dann bei der Reifung im neutralen Holzfass zur Gänze entwickelte.

Stil

Saftig, fruchtig und elegant. Der Mon Rouge überzeugt mit hellen Aromen in der Nase, einer schön spürbaren Frucht am Gaumen und einer geschmeidigen Tanninstruktur. Am besten schmeckt der Wein wenn er leicht gekühlt serviert wird. Vor dem Öffnen die Flasche sanft auf den Kopf und wieder zurückdrehen.

J **FACTS**

Rebsorten: Zweigelt, Pinot Noir & St. Laurent
Böden: Kalkhaltiger Lehm- & Lössboden / Urgestein
Alk: 12 %Vol.
Sre: 6,3 ‰
RZ: 1,4 g/l

