

Grüner Veltliner „GrüVe“ Qualitätswein trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Grüner Veltliner |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtig, typisch, frisch |
| Alkohol: | 11,5 Vol.% |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 00 24 |

Charakteristik

Mit Fruchtigkeit, schlanker Struktur und der typisch österreichischen Frische ist der GrüVe ein klassischer Vertreter seines Jahrgangs. Er besticht durch seine großartige Aromatiefe und eine besonders feine Würze.

Klima/Terroir

Die Weinberge sind ca. 200 bis 300 m hoch gelegene. Im Sommer sind die Tage heiß und die Nächte kühl, außerdem gibt es lange sonnige Herbstperioden. Diese kontrastreichen Bedingungen und die Löss- und Urgesteinböden verleihen den Weinen ihren mineralischen Charakter.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben mit sehr geringem Druck gepresst. Ohne jeglichen Einsatz von Pumpen fließt der geklärte Most vom Presshaus in den darunterliegenden Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C langsam vergoren. Anschließend wird den Wein im Stahltank ausgebaut.

Das Weingut

Alwin Jurtschitsch und seine Frau Stefanie leiten die Geschicke im Familienweingut. Sie reisten um die Welt und arbeiteten in Weinbauregionen von Frankreich bis Neuseeland. Behutsam wurde die Rebfläche verkleinert, um sich auf die interessantesten Terroirs des Kamptales zu fokussieren. Die Familienweingärten wurden sensibel auf biologisch-organische Wirtschaftsweise umgestellt und auch der Weinstil erlebt eine Veränderung, so bezeichnet der Gault Millau das Weingut Jurtschitsch als das momentan spannendste in Langenlois.

