

Grüner Veltliner „Löss“ Kamptal DAC

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch-würzig, pfeffrig
Alkohol:	12 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, helles und dunkles Fleisch und gegrilltem Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 00 25

Charakteristika

Die Farbe ist hellgelb. In der Nase sind Aromen von Apfel mit einem Hauch von Zitrus, diese ergänzen sich mit einer frisch-würzigen Struktur und pfeffrigen Note.

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 Einsatz von Pumpen fließt der Most vom Presshaus in den Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C langsam vergoren. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe im Edelstahltank.

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.

