

BELLE FLEUR Riesling 2018

WESZELI

TERRAFACUM

DIE LAGE

Die Trauben für den Riesling Belle Fleur sind eine Selektion aus den jungen Seeberg-Terrassen.

DIE WEINGÄRTEN

Bei den Trauben der Lage Seeberg ist der Einfluss des kühlen Waldviertels deutlich spürbar. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bringen die Trauben ganz langsam zum Reifen, was dem Riesling eine intensivfruchtige Note gibt. Zu dieser Frische und Spritzigkeit gesellen sich stark würzige und mineralische Anklänge aus den Tiefen des Terroirs: Im stark verwitterten brüchigen Granatglimmerschiefer dringen die Wurzeln der über 50 Jahre alten Rebstöcke weit nach unten vor und treffen dort auf ein großes Reservoir an reinem Kalk. In den Weingärten gedeihen nicht nur Topinambur, Buchweizen, Sonnenhut und Ginster, sondern auch die Osterluzei. Zusammen schaffen die unterschiedlichen Pflanzen einen attraktiven Lebensraum für verschiedenste Tiere wie zum Beispiel den Osterluzei-Falter.

ERNTE, VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben selbst geben den Erntezeitpunkt vor. Wenn sie in Farbe, Geschmack und Konsistenz den richtigen Reifegrad erreicht haben, werden sie händisch in kleine Kübel gelesen und anschließend in Leseboxen in den Weinkeller gebracht. Direkt aus den Boxen heraus gelangen sie ohne Standzeit in die Presse. Bei einem Druck von 1 bar werden die ganzen Trauben schonend gepresst, ohne die Kämme dabei zu verletzen. Der Most fließt mit Falldruck in Edelstahlfässer, wo die kontrollierte und temperaturgeregelte Vergärung stattfindet. Die Gärung wird dann mittels Kühlung gestoppt. Anschließend reift der Riesling im Edelstahltank für insgesamt 10 Monate, ehe er in den Verkauf kommt.

DAS JAHR 2018

Das Jahr 2018 ist definitiv in die Weingeschichte eingegangen. Nach einem fulminanten Vegetationsstart und enorm schnellem Wachstum im Sommer, haben wir am 23. August bereits mit der Lese begonnen. Da wir im Hochsommer kaum Niederschlag hatten, war der Regen Anfang September sehr willkommen. Mit diesen Wasserreserven im Boden ging es in die letzte Phase der Reifung. Teilweise durften unsere Trauben noch die Oktobersonne im Weingarten genießen. Wir wurden mit erstklassigem Traubenmaterial belohnt und haben unsere Lese am 18. Oktober abgeschlossen. Aufgrund dieser speziellen Vegetationsumstände vereint der Jahrgang 2018 sowohl die Eigenschaften eines heißeren als auch eines kühleren Jahrgangs in sich.

DER GESCHMACK

Glasklar, präzise und aromatisch. Pfirsichnoten machen den Anfang. Am Gaumen erweitert sich das Aromaspektrum dann um reife gelbe Äpfel, Zitrusfrüchte, Kandis, Salz und florale Nuancen. Hat eine zupackende Säure, die von einer bestens eingebundenen Restsüße perfekt aufgefangen wird. Weit entfernt davon ein klassischer Süßwein zu sein, vereint der Belle Fleur eine konzentrierte Textur mit Leichtigkeit und Trinkfluss. Das Finale ist animierend, saftig und extrem lebendig.

DIE FAKTEN

Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Riesling
Alkohol: 9,0 %
Restzucker: 45,5 g/l
Säure: 6,0 g/l
Verschluss: Drehverschluss



WESZELI
TERRAFACUM

Das Weingut Wesseli setzt seinen Schwerpunkt auf elegante und fruchtbetonte Weißweine mit höchstem Anspruch. Davis Wesseli baut auf der langen Weinbautradition der Familie auf und verbindet sie mit seiner eigenen Philosophie: dem Prinzip Terrafacum. Er stellt den Weingarten mit seiner großen biologischen Vielfalt selbst ins Zentrum der Arbeit – dort formt er den Charakter seiner Weine. Nach allen Kräften unterstützt er das Zusammenspiel von Flora und Fauna und lässt bei der schonenden und puristischen Vinifikation den gleichen Respekt vor der Natur walten. So entstehen im Weingut Wesseli Weine, die den einzigartigen Geschmack des Terroirs ins Glas bringen – pur, ehrlich, unverfälscht.