

## WARUM UNFILTRIERT

Weinmachen bedeutet für mich, den Trauben so viel Freiheiten wie möglich zu gönnen und dabei doch ihr Terroir und ihren Charakter so präzise wie möglich einzufangen. Was einfach klingt, ist mit ein paar großen und vielen kleineren Entscheidungen verbunden, von denen jede einzelne die Stilistik nachhaltig beeinflussen kann.

Filtern oder nicht filtern, ist eine davon. Gefilterte Weine sind strahlend, blank und vermitteln Frische. Ungefilterte Weine wirken dagegen oft etwas trüb, sind jedoch aromatisch meist vielschichtiger. Da bei unseren Lagenweinen deren Ausdruckskraft im Mittelpunkt steht, sie lange im Fass bleiben und sich quasi von selbst klären, haben wir uns vor einiger Zeit dazu entschlossen, sie nicht mehr zu filtern.

Bei Weinen, die jung in die Flasche kommen, geht es uns hingegen um Klarheit, Vitalität und Dynamik, weshalb wir sie – wenn auch grob – filtern.

Doch dann gibt es auch noch Weine, die zwar früh in die Flasche kommen, jedoch eine Brücke zwischen den beiden Stilistiken schlagen: Weshalb wir den Grünen Veltliner Steingarten mit dem Jahrgang 2019 sowohl in einer gefilterten wie auch in einer ungefilterten Variante abgefüllt haben.

## DER GESCHMACK

Pulsierend, straff und mineralisch. Kräuterige und steinige Aromen begleiten erfrischende Zitrusnoten und etwas Steinobst. Offen und einladend. Ein wenig Gerbstoff strukturiert und zeichnet für die lineare Ausrichtung zum Gaumen hin verantwortlich. Das Finish ist saftig, kühl und vielschichtig.

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Grüner Veltliner  
**REBEN GEPFLANZT:** Steinhaus 1959 / Steinberg 1967 / Steinmassl 1977  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung  
**HANDLESE:** 19.9.2019  
**MAZeration:** 50% mit Maischekontakt mit Kämme über Nacht  
**PRESSUNG:** Ganztraubenpressung 5 Stunden  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA):** nein  
**AUSBAU:** 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank  
**ALKOHOL:** 12,5%  
**RESTZUCKER:** 1,5 g/l  
**SÄURE:** 5,5 g/l  
**VERSCHLUSS:** Drehverschluss  
**DEKANTIERZEIT:** 1h  
**TRINKTEMPERATUR:** 9-11°C  
**GLAS:** Universalglas  
**VEGAN**



WESZELI

*Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.*