

# ROSÉ EDEN NATURTRÜB 2019

# WESZELI

## 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 Rosé Eden mit dem Jahrgang 2019 sowohl in einer gefilterten wie auch in einer ungefilterten Variante abgefüllt haben.

## DER GESCHMACK

Vital, dynamisch und ausgewogen. Himbeeren, Blutorangen und Wiesenkräuter. Ist am Gaumen spielerisch und weich, saftig und unbeschwert, mit viel roter und ein wenig Zitrusfrucht. Ein Wein für alle Gelegenheiten.

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Zweigelt, Cabernet Franc  
**REBEN GEPFLANZT:** 1976, 2000  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung  
**HANDLESE:** 10. bis 14.9.2019  
**MAZeration:** 50% mit Maischekontakt mit Kämme über Nacht plus 1 Charge angegoren auf der Maische ohne Kämme  
**PRESSIONG:** 5 Stunden Ganztraubenpressung bzw. 2,5 Stunden bei bereits gärender Charge  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen  
**AUSBAU:** 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank  
**ALKOHOL:** 11,0%  
**RESTZUCKER:** 2,0 g/l  
**SÄURE:** 7,0 g/l  
**VERSCHLUSS:** Drehverschluss  
**TRINKTEMPERATUR:** 9-11°C  
**GLAS:** Universalglas



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.*