Text und Fotos: Weingut Wellanschitz

Weingut Wellanschitz

ProWein
Düsseldorf, Germany
19.-21.03.2017
Sie finden uns in
Halle 17 Stand D38!

Familie Wellanschitz

Foto: Cornelia Reidinger

FAMILIENTRADITION

Als traditionelles Familienweingut sehen wir uns verpflichtet, die Werte unserer vorangegangenen Generationen zu erhalten. Unserer Meinung nach kann Wein nicht ständig neu erfunden werden, es ist Jahrtausend altes Kulturgut, das in Ehrfurcht und Besonnenheit entstanden ist und immer den Charakter der Winzer, auch über Generationen hinweg, trägt.

Zur Tradition stehen und nicht gegen sie arbeiten.

Schon vor über 50 Jahren füllten wir unseren ersten Blaufränkisch in Flaschen, ein präziser, eigenständiger Wein, autochthon und unverwechselbar. Auch heute gehen wir diesen Weg weiter und wollen uns nach wie vor einer Leidenschaft hingeben — dem Blaufränkisch.

UNSER DENKEN

Unser Garten, sein Boden und seine Atmosphäre lassen unsere Weine entstehen. Weder der Eingriff in die Natur, noch in der Werdung im Weinkeller bestimmen den Charakter, vielmehr der Verzicht unterstreicht die Vielfältigkeit der Böden, die wir im Wein wiederfinden können. Weine nicht schaffen, nicht machen, nicht kreieren, sondern entstehen und werden lassen — in welche Richtung der Wein geht, soll ihm selbst überlassen sein. Es gibt Unterschiede zwischen den einzelnen Jahrgängen, der einzelnen Sorten und Böden; und viele kleine unscheinbare Unterschiede, die sich auf ganz filigrane Art und Weise zeigen. Wenn der Traube es erlaubt wird sich natürlich zu entwickeln, so zeigt sich dies auch im Wein. Etwaige Methoden diese zu manipulieren, führen zu einer Verfälschung, bei dem das Kulturgut Wein zu einem Konsumprodukt wird, das uniform und kommerzialisiert jederzeit nachmachbar und austauschbar ist.

Hochberg im Winter

UNSER ARBEITEN

Wir legen großen Wert darauf, persönlich bei sämtlichen Schritten der Weinwerdung dabei zu sein, die Arbeit selbst auszuführen, um jeden Prozess mit Bedacht mitverfolgen zu können. Im Laufe unserer Geschichte sind wir dabei gewachsen, bearbeiten inzwischen Weingärten, die sich über das gesamte Mittelburgenland verteilen, ob Neckenmarkt, Horitschon, Unterpetersdorf oder Raiding. Jede Ortschaft und jeder Boden zeigt sein eigenes Profil, ganz eigenständig und autochthon. Unsere erklärte Aufgabe ist es diese Vielfältigkeit heraus zu arbeiten, um die Unterscheide der einzelnen Herkünfte erkennen zu lassen. Daher machen wir es selbst, kaufen keine Trauben und keinen Wein zu. Nur Trauben die von uns bewirtschaftet werden, dürfen zu Wellanschitz Weinen gekeltert werden — das garantieren wir.

WEINBERGE & WEINGÄRTEN

Die Weingärten unserer Familie erstrecken sich über das gesamte Mittelburgenland. Das Weingut

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Winzer

Text und Fotos: Weingut Wellanschitz

Weingut Wellanschitz

Stefan David

Foto: Cornelia Reidinger

und der größte Teil unserer Fläche liegt in Neckenmarkt, wo die Weinberge direkt im Ödenburger Gebirge, an der ungarischen Grenze liegen. Da dieses Gebirge den letzten Abschnitt der Alpen bildet, ist die Geologie sehr unterschiedlich. Im Norden von Neckenmarkt bestimmt im höchsten Teil der Weingärten auf 450 Metern Glimmerschiefer und Orthogneis die Bodenstruktur, wo hingegen man im Westen Muschelkalk vorfinden kann. In den Niederungen um die 200 Meter Seehöhe dominiert der klassische Lehmboden des Mittelburgenlands, der in Horitschon sogar schon als schwerer Ton hervortritt.

HOCHBERG

Die steilen, hohen Südhänge der Großlage Hochberg liegen 450 Meter über dem Meeresspiegel, direkt an der ungarischen Grenze. Karger Glimmerschiefer zieht sich durch den Berg — der, begünstigt durch das Ödenburgergebirge, kalte Luft abschirmt und somit für ein warmes Mikroklima und reife Trauben sorgt. Die Blaufränkischen vom Hochberg zeigen sich elegant, filigran mit pfeffriger Würze, rotbeeriger Frucht, durchaus leichtfüßig und doch auch mit reifen Komponenten.

SONNENSTEIG

Der auf 400 Metern gelegene Südosthang im Neckenmarkter Weingebirge mit Glimmerschiefer und Orthogneis im Untergrund liefert uns Jahr für Jahr das beste Traubenmaterial. Für diesen besonderen Blaufränkisch werden nur die Trauben des Mittelteils, des Filets, verwendet. Es ist das steilste Stück mit dem höchsten Steinanteil und den längsten Sonnenstunden. Somit entsteht ein kräftiger Blaufränkisch, der neben feinen Tanninen auch elegante Noten zeigt, seine Herkunft klar widerspiegelt und mit außergewöhnlichem Reifepotential ausgestattet ist.

HUSSI

Im nordwestlichsten Teil von Neckenmarkt liegt auf gut 350 Meter das Hochplateau Hussi. Die kühle Luft des umringenden Fichtenwaldes vermengt sich nachts mit warmer Luft vom Kalkgestein und führt zu einem stetigen Wechselklima. Das Gestein ist vor über 15 Millionen Jahre aus dem tertiären Urmeer entstanden und lässt fossile Ablagerungen, vor allem Muscheln, deutlich erkennen. Die Weine haben eine kühle Note, burgundisch anmutende Nuancen und sehr großes Potential. Aufgrund der filigranen Weinstilistik reifen die Weine vom Muschelkalk nur in bereits verwendeten Holzfässern, um die subtile Aromatik nicht zu übertönen.

RÜSSELSGRUND

Der Südhang befindet sich im nordwestlichen Teil von Neckenmarkt. Sandige Lehmböden, mit geringen Humuseinlagen und Muschelkalk, der sich wie ein Teppich über die Böden ausbreitet, bilden die Basis der Bodenbeschaffenheit. Aufgrund der wärmespeichernden Kalksteine herrscht ein kontinuierlich warmes Mikroklima, das vor allem der spätreifenden Sorte Cabernet Sauvignon zugute kommt.

ALTES WEINGEBIRGE

Diese Lage befindet sich in Unterpetersdorf, einem Nachbarort von Neckenmarkt. Ein leicht geschwungener Hang und ein darauf folgendes Hochplateau bilden das Alte Weingebirge. Wie bereits der Name verrät, wird auf dieser Lage Wein schon seit einigen Jahrhunderten kultiviert. Es sind schwere Lehmböden, mit hohem Kalkanteil, Quarzstein und einer optimalen Wasserspeicherkapazität. Die Weine sind warmherzig, sie zeigen reife Kirsch- und Beerenfrucht, ätherische Nuancen, Kräuterwürze und Schmelz.

WELL GFANGER

Blaufränkisch Well kann als unser fundamentalster Wein angesehen werden, kommt er doch vom ältesten Weingarten der Familie. Die Reben wurden 1946 persönlich veredelt und damals noch als Stockkultur am Gfanger in Horitschon ausgepflanzt. Doch bereits ein Jahrzehnt später wurde der Weingarten auf Hochkultur umerzogen, die Reben blieben jedoch erhalten und wurzeln seit jeher durch den schweren Tonboden mit Eisengehalt. Die tief gelegene Flachlage speichert nachts kalte Luft und ermöglicht deshalb sehr dunkle Beerennoten, vereint mit einer straffen, eleganten Tanninstruktur.

Ein Weingutsbesuch ist gegen Voranmeldung möglich.

www.wellanschitz.at

Kellerteam

Foto: Cornelia Reidinger