Text / Fotos: © Weingut Weszeli

Winzer

Gereifte Grüne Veltliner & Rieslinge aus den besten Lagen des Kamptals

Davis Weszeli

Die Gärten des *Weinguts Weszeli* spannen sich rund um Langenlois. Auf 30 Hektar werden Grüne Veltliner und Rieslinge mit höchstem Anspruch gezogen. Die Tradition des Weinguts reicht bis ins Jahr 1679 zurück. *Davis Weszeli* verbindet das alte Familienwissen mit seiner eigenen Philosophie, dem Prinzip Terrafactum: Er stellt den Weingarten selbst ins Zentrum der Arbeit — dort formt er den Charakter seiner Weine. Nach allen Kräften unterstützt er die Balance von Flora und Fauna und lässt bei der puristischen Vinifikation den gleichen Respekt walten. Weszeli Weine — pur, ehrlich, unverfälscht.

Schonend und puristisch - die Ernte und Vinifikation

Schon bei der Ernte geht man mit großer Sorgfalt vor. Die Trauben selbst geben das Erntedatum an. Physiologische Reife, Farbe, Geschmack, Textur, Aussehen der Kerne - erst wenn sie den richtigen Reifegrad erreicht haben, werden sie händisch gelesen.

Ohne Verzögerung werden die Trauben direkt aus den Leseboxen an die Presse übergeben. Bei einem Druck von 1 bar werden die ganzen Trauben sanft gepresst, ohne dass die Kämme beschädigt werden.

Reifezeit — jeder Wein bekommt die Zeit, die er benötigt

Die Terroir-Weine aus dem Kamptal reifen mindestens 30 Monate im Weinkeller, bevor man sie zum Verkauf freigibt. Nur so können große Weine ihr Potenzial weiter ausbauen. So können sie entweder sofort genossen oder noch viele Jahre in der Flasche aufbewahrt werden. Obwohl man mit der Zeit geht, zum Beispiel mit modernsten pneumatischen Pressen, verzichtet man auf modische Vinifikationsmethoden. Das Terroir soll rein und unverfälscht in die Flasche gebracht werden. Der Charakter der Grünen Veltliner und Rieslinge wächst in den Weinbergen und wird nicht im Weinkeller erzeugt.

Ein ganz großer Vertreter der Terroir-Weine des Weinguts Weszeli ist der Riesling Seeberg aus einer 1. ÖTW-Lage:

Die Lage Seeberg

Der Einfluss des kühlen Waldviertels ist hier schon 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.

Ausbaustil

36 Monate im Keller gereift, davon 18 Monate auf der Feinhefe im großen gebrauchten Holzfass. Mineralität und Komplexität einer großen Lage, die ihre Zeit brauchen um sich optimal zu entfalten.

Zitate von Davis Weszeli:

„Meine Vision ist, das Potential der Natur zu bewahren und zu pflegen, um einzigartige Terroirweine von höchster Qualität und Langlebigkeit zu schaffen."

„Den Kreislauf der Natur zu unterstützen, bedeutet auch einen großen Respekt gegenüber der Tierwelt im Weingarten walten zu lassen."

„Mein Ziel ist es, charaktervolle Weine mit viel Trinkfluss zu kreieren."

„Meine Terroirweine reifen mindestens 30 Monate im Keller. Nur so entfalten große Weine noch stärker ihr Potential."

www.weszeli.at