



Belle Naturelle Grüner Veltliner 2022 Entdeckungen Stefanie & Alwin Jurtschitsch

Ein Wein im Adam und Eva Kostüm. Ungeschminkt, ungeschönt & unfiltriert. Vor dem Öffnen sanft umdrehen. Unter dem Titel „Entdeckungen vom Weingut“ werden seit 2007 jedes Jahr am Weingut Jurtschitsch besondere Projekt-Weine vinifiziert und in kleinen Mengen abgefüllt.

Entstehung des Belle Naturelle

Der Belle Naturelle ist die etwas abenteuerlichere Alternative zu unserem klassischen Grüner Veltliner Stein. Wie dieser stammt er aus Grüner-Veltliner-Trauben aus hochgelegenen Lagen rund um Langenlois. Nach der händischen Lese wurden die Trauben gerebelt und rund zwei Wochen lang spontan auf den Schalen in neutralen Gärbehältern aus österreichischer Eiche vergoren. Es wurde keine Temperaturkontrolle verwendet und auch die malolaktische Gärung erfolgte spontan. Der Wein reifte auf der Hefe in neutraler Eiche (500 bis 1000-Liter-Fässer) in unserem 700 Jahre alten Weinkeller. Er klärte sich nur durch Sedimentation und wurde ohne Filtration oder Schöpfung in Flaschen abgefüllt. Lediglich um den Wein während der Abfüllung sicher zu halten, wurde eine winzige Menge von 10 mg Sulfite am Tag der Abfüllung hinzugefügt. Die Gärung mit einer Kombination von Beeren ergibt einen einzigartigen und komplexen Wein mit einer hohen Vielfalt an Aromen.

Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kampptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kampptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

Stil

Elegant, einladend und doch anspruchsvoll. Reife weiße Frucht verbindet sich mit kühlen steinig-mineralischen Noten. Fängt die Kühle des Kampptals ein. Lebhaftige Säure wird von feinem Tannin ergänzt und hinterlässt einen dynamischen, strukturierten und ausbalancierten Gesamteindruck.

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Glimmerschiefer und Gneis
Alk: 11,5 %Vol.
Sre: 5,7 ‰
RZ: 0,7 g/l

