

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 7,4 %
RZ: 3,1 g/l
Reifepotential: 2036+

Ried Heiligenstein-Steinwand^{1st}
Riesling 2021
Kamptal DAC Erste Lage

Umrahmt von Weingartenpflirsich- und Quittenbäumen, eingebettet zwischen schmalen, rekultivierten Steinterrassen und Steinhütten, die in handwerklicher Weise erbaut wurden, wurzeln unsere alten Rieslingreben, dicht geflanzt, in mineralstoffreichen Böden über 270 Millionen Jahre altem Permgestein im westlichen Teil des Zöbinger Heiligensteins. Parzellen, so steil und karg, dass Mensch und Pferd die Bewirtschaftung hier in ihrer ursprünglichsten Form vollbringen, lassen Weine mit höchstem Reifepotential entstehen.

Ried Heiligenstein-Steinwand

Der Heiligenstein ist mit seiner ganz seltenen geologischen Formation eine der besten Riesling-Lagen im Anbaugebiet. Unser Herzensstück am Heiligenstein sind die ursprünglich kleinterrassierten Steinterrassen auf der Süd-Westseite in der Riede Heiligenstein-Steinwand. Hier werden uralte, dicht bepflanzte Terrassen in aufwändiger Handarbeit gehegt und gepflegt. Der Weingarten befindet sich an der Eintrittspforte des Tals, in dem sich der Kampfluss vorbeischlängelt, welcher ausschlaggebend für die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ist. Ein besonderer Reifeprozess untertags und die Konservierung der Säure in der Nacht sind charakteristisch dafür. Die Spannung des Heiligensteins ist schmeckbar.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 1000-Liter-Holzfaß aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können. Durch die lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein im Frühjahr und Sommer seine innere Balance. Abgefüllt im Mai 2023.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

Speisenempfehlung

Der kristallin-säurebetonte Riesling lässt sich hervorragend mit Gerichten wie Steinbutt mit Beurre Blanc kombinieren. Aber auch Speisen wie gefüllte Zucchini-Blüten mit Ricotta harmonieren ausgezeichnet.

