

SCHENKENBICHL 1^{er} GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2019

WESZELI

DIE LAGE

Jede Weinregion hat ihre Geheimtipps: Lagen, in denen seit Jahrhunderten große Weine entstehen, die doch – fast unbemerkt – nur von der lokalen Bevölkerung und Insidern getrunken werden. Der Schenkenbichl Erste Lage gehört in diese Kategorie.

Weinbau ist auf seinen Terrassen seit dem frühen 15. Jahrhundert dokumentiert. Erste Dokumente zum Schenkenbichl stammen aus dem Jahr 1402. Bereits damals trug die Riede ihren heutigen Namen, der sich aller Wahrscheinlichkeit nach von einer Schenke am Hangfuß (einem sogenannten Bühel → Bichl) herleitet.

DER BODEN

Geologisch hat der Schenkenbichl einiges zu bieten. Paragneis. Kalk. Braunerde. Und in unseren vier Terrassen vor allem Amphibolite, über die sich mehr oder weniger mächtige Lössschichten gelegt haben. Der Schenkenbichl ist eine Südlage, die sich an manchen Stellen nach Osten neigt. Im Sommer weht warmer Wind durch die Reben und sorgt dafür, dass die Trauben in aller Ruhe bis in den späten Herbst reifen und ihr Gleichgewicht finden können.

DER WEINGARTEN

In der Ried Schenkenbichl ist es warm. Tagsüber sowieso aber auch oft noch lange in die Nacht hinein, wenn die Steinmauern nach und nach die Wärme der eingefangenen Sonnenstrahlen in die Weingärten abgeben. Potenziell kalte Nordwinde werden von einem kleinen Akazienwald aufgehalten, sodass die Trauben oft ein bis zwei Wochen Reifevorsprung haben.

Der Schenkenbichl ist speziell im mittleren und unteren Teil der Riede Veltliner-Territorium. Amphibolit liefert im Westen den mineralischen Untergrund für die Reben. Im Osten der Lage ist es dagegen Löss, der die Reben tief wurzeln lässt. Von ein wenig Kalk durchzogen trägt er entscheidend zur stoffigen und doch zupackenden Textur der Weine bei.

DER GESCHMACK

Die Lage Schenkenbichl liefert trotz ihrer geschützten Exposition und meist recht warmen Verhältnisse stets feingliedrige und subtile Weine. Der Grund dafür liegt im Boden, genauer gesagt im Vorhandensein diverser Kalkadern. Eleganz verbindet sich hier folglich mit Tiefe, kristalline Kühle mit Kraft und Dynamik. Die Aromen schlagen einen Bogen von saftiger gelber Frucht über helle Würze hin zu klarer und eindrücklicher Mineralik. Die Textur ist kühl und puristisch, das Finish vital, druckvoll und nachhaltig.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Grüner Veltliner
REBEN GEPFLANZT: 1972
BEWIRTSCHAFTUNG: seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung
HANDLESE: 19.9.2019
MAZARATION: 8 Tage auf der Maische angegoren
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5 Stunden
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja
AUSBAU: 34 Monate im großen Holzfass
FÜLLDATUM: 21.07.2022
RELEASE: 09/2024
ALKOHOL: 13,0%
RESTZUCKER: 1,5 g/l
SÄURE: 6,0 g/l
VERSCHLUSS: Naturkork
DEKANTIERZEIT: 3h
TRINKTEMPERATUR: 12-14°C
GLAS: Burgunderglas
VEGAN
PASST ZU: Frische Pilzgerichte, gebratenes Schweinefilet, Käsespezialitäten



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.