



Amour Fou Grüner Veltliner

ENTDECKUNGEN AUS LANGENLOIS

Unter dem Titel „Entdeckungen aus Langenlois“ werden jedes Jahr am Weingut Jurtschitsch besondere Projekt-Weine vinifiziert und in kleinen Mengen abgefüllt. Jeder dieser Weine, von denen oft nur ein kleines Fass ausgebaut wird, beginnt im Kopf. Eine Idee, ein Gedanke auf der Suche nach der Vielfalt des Geschmacks im Wein.

Jede Generation an Jungen Weinbauern hat die Aufgabe, ihr Terroir neu zu entdecken und für sich persönlich zu interpretieren. Das einzig Beständige ist die Veränderung. So auch beim Terroir. Nicht nur das Klima in dem unsere Reben wachsen hat sich in den letzten 40 Jahren verändert. Sensible Experimente im Weingarten und im Keller lassen Weine entstehen, die uns oft selbst überraschen und unsere Sensibilität für die mannigfaltigen Ausdrucksmöglichkeiten des Terroirs schärfen.

Entstehung des Amour Fou

Auf der Suche nach einem zeitlosen Veltliner mit großem Alterungspotenzial, der nicht durch flüchtige Primärfrucht geprägt ist, arbeiten wir seit 2009 mit Maischegärung bei Grünen Veltliner ähnlich wie im Ausbau von unserem Pinot noir. Schonend gerebelt wurden die Beeren (diese stammen vom Loiserberg) im 500 Liter Edelstahl Tank vergoren und für 10 Wochen auf der Maische belassen. Nur der freiablaufende, helle und anfangs sehr reduktive fertige Wein (keine Presscharge) wurde danach für 6 Monate in ein kleines neutrales Holzfass gelegt.

Woche für Woche wurde die Frucht – durch den Sauerstoffeinfluss des Holzes – immer präziser und feiner. Das Ziel der Maischevergärung war möglichst viel Struktur und Spannung am Gaumen zu erhalten, dies auch in warmen Jahren, wo die Säure beim Grünen Veltliner oft schnell verschwindet.

Gären mit Beeren, so entstand ein zeitloser Veltliner mit großem Reifepotenzial. Eine Idee, ein Gedanke, auf der Suche nach der Vielfalt des Geschmacks im Wein.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

BIO

Boden: kristalliner Gesteinsboden (Gföhler Gneis) mit dünner Humusauflage

Alk: 12,0% Vol

Sre: 5,3‰

RZ: 1,0g/l

Reifepotenzial: 2025

