



## Riesling Quelle 2018

Entdeckungen

Stefanie & Alwin Jurtschitsch

**Ein Wein, gewachsen rund um eine kleine Quelle am Heiligenstein auf 250 Millionen Jahre altem Permgestein. 18 Monate auf der Hefe im Holzfass gereift, unfiltriert.**

Unter dem Titel "Entdeckungen vom Weingut" werden seit 2007 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. Jede Generation an jungen Weinbauern hat die Aufgabe, ihr Terroir neu zu entdecken und für sich ganz 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 Jahrzehnten verändert, sondern auch die Böden reagieren dankbar auf die biologische Bewirtschaftung. 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 Riesling Quelle

Durch sorgfältige Beobachtung unserer Weingärten entdeckten wir vor einigen Jahren, dass die Flora und Geologie in einer kleinen Parzelle an der Ostseite des Heiligenstein anders ist, als im Rest der Zöbinger Riede. In alten Aufzeichnungen erfuhren wir, dass hier eine kleine Quelle entspringt, welche den Weingarten maßgeblich prägt. In überlieferten Geschichten der Vorbesitzer wird erzählt, dass hier einst eine Steinhütte mit einem von der Quelle gespeisten Wasserbecken stand, in dem die Winzer früher das Stroh zum Anbinden der Reben einweichten. Die Vegetation ist hier außergewöhnlich: Es gedeihen wasserliebende Pflanzen, wie beispielweise Schilf, wie es sie sonst am Heiligenstein nicht gibt. Durch die speziellen Gegebenheiten oberhalb und unterhalb der Erde sorgt die Quelle auch in trockenen, warmen Jahren für eine optimale Versorgung der Reben und ihre Vitalität. Wasser als Elixier des Lebens löst wertvolle Mineral- und Nährstoffe aus den Tiefen des 250 Millionen Jahre alten Permgesteins, die von den feinen Rebwurzeln aufgenommen werden. Das Wasser überzieht das Permgestein ganz fein und bringt so Kalk in die Böden.

Für den Riesling Quelle werden die Rebstöcke in unmittelbarer Nähe dieser Quelle selektioniert, die Trauben sorgsam händisch gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird der Riesling spontan vergoren und reift danach 18 Monate auf der Vollhefe in einem gebrauchten Holzfass. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

#### J **FACTS**

Rebsorte: Riesling

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 7,1 ‰

RZ: 3,8 g/l

