

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Belle Naturelle

Grüner Veltliner 2020

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. Einmal händisch gelesen 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 Schönung 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.

Stil

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

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Glimmerschiefer und Gneis

Alk: 11,5 % Vol.

Sre: 5,8 ‰

RZ: 1,0 g/l

