Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois

Belle Naturelle

Rosé 2020
Entdeckungen
Stefanie & Alwin Jurtschitsch

Wie eigentlich alle unsere Weine ist auch der Belle Naturelle Rosé durch die Kraft des Kollektivs entstanden. Der große Unterschied war diesmal allerdings der, dass wir bei seiner Konzeption nicht mitwirkten - da wir keine Ahnung davon hatten, dass er überhaupt im Werden war. Kurz: Der Belle Naturelle Rosé geht auf die Kappe unseres Teams und wurde uns als Überraschung auf einer Weihnachtsfeier vor einigen Jahren eingeschenkt. Da uns die Idee gefiel und der Wein fantastisch schmeckte, bildet der Belle Naturelle Rosé seit damals einen festen Bestandteil unseres Sortiments.

Entstehung des Belle Naturelle

Handgelesene Trauben von Zweigelt und Pinot Noir wurden als "blanc de noir" ganztraubig gepresst. Der helle Saft vergärte spontan mit gerebelten Trauben von Cabernet Sauvignon in neutralen Fässern aus österreichischer Eiche. Die schalenvergorenen Cabernet-Sauvignon-Trauben brachten Farbe und Struktur in den Wein. Nach zwei Wochen kam der Wein in gebrauchte Eichenfässer, wo die malolaktische Gärung endete und er verbrachte danach rund sechs Monate auf der Hefe in unserem 700 Jahre alten Weinkeller. Der Wein 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 Sulfit 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

Saftig und erfrischend: Der Belle Naturelle Rosé setzt auf Frische und Vitalität. Er möchte im Grunde nichts anderes sein als ein einladender, belebender und leicht zu trinkender Wein, der sich mit (fast) jedem Essen problemlos kombinieren lässt. Das Finale ist druckvoll, dynamisch und macht Lust auf mehr.

J FACTS

Rebsorte: Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft
Böden: Urgestein (Gföhler Gneis) mit Lössauflage
Alk: 11,5 % Vol.
Sre: 6,1 ‰
RZ: 1,0 g/l

Weingut Jurtschitsch Rudolfstraße 39 A-3550 Langenlois www.jurtschitsch.com