

21 Veltliner als' Abenteuer

Grüner Veltliner Belle Naturelle ^{**}

»Entdeckungen aus Langenlois« ist die spannende Seite der umfangreichen Jurtschitsch-Homepage. Hier erzählen Stefanie und Alwin J. von ihren »besonderen Wein-Projekten« und viel darüber, wie diese Ideen zustande kamen und wie sie es anlegten, sie umzusetzen.

Vieles davon passiert mit Grünem Veltliner, was darauf hinweist, dass sie sehr viel davon unter unterschiedlichsten Bedingungen haben. Und es spricht auch für die Flexibilität einer Rebe, die die Fähigkeit hat, sich über mehr als herkömmliches Runtervinifizieren auszudrücken – 50 ways to use Grünen Veltliner, um es mit Paul Simon auszudrücken (und auch Riesling, ein bisschen).

Belle Naturelle ist eines dieser Experimente. Am Anfang stand die Idee »Naturwein für alle«. Mit der Einschränkung, dass vielleicht das Verständnis um Handling und Ausführung der Idee mit dem Ausmaß der Ambition nicht immer – oder auch noch nicht – mithalten konnte. Heute passt es perfekt. Die Trauben für Belle Naturelle kommen aus allen möglichen Weingärten rund um Langenlois, werden gerebelt in 4.000- bis 6.000-Liter-Holzgärständen mit den Schalen spontan vergoren. Der Wein, der frei abfließt, wird abgezogen und reift in großen, gebrauchten Holzfässern. Die Schalen werden separat abgepresst und ausgebaut. Nach einem halben Jahr auf der Hefe wird sedimentiert, rückverschnitten und ungefiltert mit einem Hauch Schwefel auf die Flasche gefüllt.

Insbesondere für einen Ausbaustil wie diesen müssen die Trauben perfekt und gesund sein. Für jedes einzelne der Projekte, ob Sekt oder Amphorenausbau und so weiter, braucht es spezielles, ideales Traubenmaterial. Für Alwin bedeutet dies in erster Linie, »als Weinmacher zurückzusteigen und dafür ein guter Bauer zu werden«.

Die Schönheit von einem Orange Wein schmeckt hefig-salzig mit etwas Süßem wie Trockenfrüchte, ungewöhnlich, höchst lebendig und voller Spannung – probieren Sie lieber selbst. Belle Naturelle erlangte übrigens Serienreife.

