

Weingut  
**JURTSCHITSCH**  
Langenlois



**J FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner  
Böden: Glimmerschiefer  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 5,9 ‰  
RZ: 1,0 g/l  
Reifepotential: 2037+

**Ried Loiserberg 1<sup>er</sup>**  
**Grüner Veltliner 2022**  
**Kamptal DAC Erste Lage**

In unseren Weingärten im südöstlichen Teil des Langenloiser Loiserbergs wurzeln Veltlinerreben in lössdurchsetzten Glimmerschieferböden. Von Hand gelesene Trauben wurden mit Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller im großen Holzfass ausgebaut.

Die sehr steilen und kargen Terrassen des Loiserbergs liefern die besten Voraussetzungen für einen Ideal-Veltliner mit ausgeprägtem Charakter, tiefer Fruchtigkeit und eleganter Mineralik.

**Ried Loiserberg**

Der süd-bis-südostseitig gelegene Bergweingarten ist in Terrassen angelegt, erreicht bis zu 380 m Seehöhe und zählt zu unseren höchstgelegenen Lagen. Die Reben wurzeln tief im kristallinen Glimmerschiefer. Der Loiserberg ist die westlichste Erhebung in Langenlois in Richtung Waldviertel und genießt damit ein ganz besonderes Mikroklima: Auch an warmen Sommertagen werden hier die Reben von kühleren Winden aus dem raueren Waldviertel umspült, was den Weinen eine reife Säurestruktur, kühle Eleganz und Leichtigkeit verleiht.

**Werden des Weines**

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 2000-Liter-Holzfass aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können. Durch diese lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein im Frühjahr und Sommer seine innere Balance.

**Das Weinjahr 2022**

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

**Speisenempfehlung**

Ein idealer kulinarischer Begleiter für Vorspeisen, Geflügel, kräftigere Fischgerichte oder Fleischspeisen.

