

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Sekt - 2018 Gr.Veltliner Brut Nature Bio Große Reserve - Jurtschitsch

Elegant, komplex, tropische Anklänge, tolles Mousseux!

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feines, gut anhaltendes Mousseux. Zart nach Blütenhonig, ein Hauch von gelber Tropenfrucht. Noten von Mango und Ananas, mineralisch. Komplex, feines Biskuit, weiße Apfelfrucht, frisch strukturiert, bleibt gut haften. Limetten im Abgang, vielseitig einsetzbar. Nach spontaner Gärung reift der Wein für mehrere Monate in einem großen Holzfass aus heimischer Eiche, ehe er zur Zweitgärung in die Flasche gefüllt wurde. Den Rest erledigte die Zeit. Geduld spielt bei der Entwicklung unseres sprudelnden Veltliner eine entscheidende Rolle und so lagert der Grüne Veltliner als Große Reserve mindestens 30 Monate auf der Hefe. Es ist ein Wartespiel, bis sich beim Grünen Veltliner Frucht, Würze und Hefigkeit in Balance befinden und deshalb wurde regelmäßig verkostet, um den idealen Zeitpunkt für das Degorgement zu finden. Zu guter Letzt schießen wir nach dem händischen Rüßeln der einzelnen Flaschen über mehrere Wochen, die Hefe aus der Flasche und füllen sie nach dem Degorgement mit dem gleichen Sekt wieder auf. Brut nature eben, um die Geschichte des Weingartens so pur wie möglich zu erzählen.



Jurtschitsch - Sonnhof

Das Traditionsweingut Sonnhof mit seinem Lesehof aus dem 16. Jahrhundert und dem 700 Jahre alten, kühlen Naturkeller zählt ohne Zweifel zu Österreichs schönsten Weingütern. Die drei Brüder Edwin, Paul und Dr. Karl Jurtschitsch sind für die Weingärten, die Vinifikation und die Vermarktung zuständig. Schon seit Jahrzehnten beschäftigen sich die Brüder Jurtschitsch mit dem Gedanken des biologischen Weinbaus. Aus Überzeugung und Naturverbundenheit haben sie sich 2006 entschlossen, ihre gesamte Rebfläche von 69 Hektar auf die kontrollierte organisch-biologische Wirtschaftsweise umzustellen. Kaum ein anderes österreichisches Weingut schafft es, mit solcher Zuverlässigkeit beste Qualität über die gesamte Angebotspalette anzubieten. Bestätigung findet die kompromisslose Qualitätsarbeit durch zahlreiche wiederkehrende nationale und internationale Auszeichnungen.

ÖSTERREICH

Kamptal

Das Kamptal - Mikrokosmos zwischen Fluss und Terrassen, zwischen Urgestein und Lehm, zwischen Tradition und Moderne. Entlang des Talverlaufs bietet sich eine einzigartige Vielfalt an Terroirs und Weinen, eine Vielfalt, die entdeckt werden will und gerade erst begonnen hat, ihr volles Potenzial zu entfalten. Mit seinen knapp 3.900 Hektar Anbaufläche zählt das Kamptal zu den größeren Weinbaugebieten des Landes.

Das Wahrzeichen des Kamptals ist der Heiligenstein. - Das Besondere ist der Boden, ein Wüstensandstein mit vulkanischen Bestandteilen aus der 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeit. Die Hauptrebsorten im Kamptal sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Für diese beiden Sorten findet sich auch auf den Etiketten der Herkunftsbegriff "Kamptal". Der Zusatz "Reserve" kennzeichnet im Gegensatz zu den klassischen die gehaltvollen Weine der Herkunft Kamptal. Weitere Weißweine, die im Kamptal angebaut werden, sind: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller. Die Rotweine sind mit den Sorten Zweigelt und Blauburgunder vertreten.