



## Grüner Veltliner Purus DAC Reserve 2013 Weszeli

### Charakter:

Ve vůni převládá plná a bohatá struktura s tóny bílého pečiva, jemného koření, sezamu a nepatrně fenykl. Chuť je suchá, plnější, strukturovaná, harmonická s převažujícími ovocnými tóny, lehkých citrusových plodů, které v závěru vystřídají pepřové niance. Projev tohoto vína je bohatý od začátku až do konce a velmi dlouho se drží na patře. Hrozny pocházejí z věhlasné vinice Kittmannberg, kde jsou ručně sklizeny. Celé hrozny jsou šetrně lisovány, mošt kvasí při kontrolované teplotě v nerezových tancích. Po 2 měsících ležení na kalech byla polovina objemu vína přetočena do dubových sudů, kde bylo víno školené po dobu 18 měsíců. Druhá polovina ležela do nalahvování v tanku. Před vlastní konzumací je vhodné toto víno dekantovat aspoň na 3 hodiny.

### Vinice:

*Region:* Rakousko – oblast Kamptal

*Odrůdy:* 100% Veltlínské zelené

### Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2023

### Analytické hodnoty:

Alkohol: 13,0%

Zbytkový cukr: 1,0 g/l

Kyselina: 5,5 g/l

### Doporučení k pokrmům:

Strukturované pokrmy z drůbeže, mořských i sladkovodních ryb, langusty nebo krevet.

### Teplota servisu:

Doporučená teplota je 12 - 14°C



U zrodu vinařství Weszeli stály hodnoty, které si s vínem spojujeme nejvíce: rodina a přátelství, tradice a nové svěží myšlenky. A také láska k přírodě, která na sebe ve víně bere tu nejlahodnější podobu. Jeho zakladatelé Rupert Summerer a Davis Weszeli spojili své síly v roce 2011. Navázali na staleté kořeny mnoha generací rodiny Summererů, kteří v okolí města Langenlois pěstovali víno už od 17. století. Davise Weszeliho sem přivedla touha odejít z ruchu velkoměsta a se svými třemi dětmi žít blíž přírodě. Oporou je jim i Rupertova žena Elisabeth, která z lásky k vinařství opustila práci v bance a své schopnosti využívá v rodinném podniku. Společně dali tradičnímu vinařství nový směr v duchu vlastní filozofie, kterou nazvali Terrafactum. Jejím hlavním principem je soustředění na samotnou vinici a její pestrý ekosystém, protože právě zde, v její prosluněné půdě, se rodí jedinečný charakter vína. Jeho čistotu a upřímnost vkládají do každé lahve bez chemických aditiv a sofistikovaných technologických triků. Vinice Weszeli se rozkládají okolo Langenlois v dolnorakouském kraji Kamptal, jen pár desítek kilometrů od jihomoravských hranic. Na třiceti hektarech tu roste ten nejryzejší Grüner Veltliner a Riesling, přičemž každý z šedesáti vinogradů má svůj vlastní charakter, své mikroklima utvářené nejen půdou, ale i rostlinným společenstvím v jeho okolí a také zvířecími obyvateli. Davis Weszeli a Rupert Summerer pečují o tuto přírodní rozmanitost svých vinic, protože právě ona dává každému vínu jeho výjimečnost. A také další zpracování vína probíhá co nejšetrněji tak, aby jeho povaha zůstala nedotčena. Datum sklizně je určeno jedině zralostí samotných hroznů, které jsou bezprostředně poté jemně lisovány. Následuje fermentace v nerezových tancích, aby byla zachována plná a šťavnatá chuť vína. Některá vína pak zrají ve velkých dubových sudech, které zintenzivní jejich bohaté aroma. Každé víno zraje trochu jinak a každé dostane tolik času, kolik potřebuje, aby mohlo rozvinout vše, co je v něm nejlepší. Rupert Summerer a Davis Weszeli totiž vědí, že to nejdůležitější je v jejich víně už od samého začátku: slunce, půda a jedinečná atmosféra jejich vinic.