



Grüner Veltliner Langenlois DAC Weszeli

Charakter:

Ve vůni převládá odrůdovost s typickou jemnou kořenitostí Veltlínského doplněná o tóny citrusového ovoce a květy akácie. Bohatá struktura s převládajícími květinovými tóny je chvilkami doplněna o tóny evokující pečení. Chuť je suchá, středně plná s pikantní kyselinou, nepatrně připomínající citrusy, jež je doplněná o miniaturní sladké doteky. Projev tohoto vína je jemný od začátku až do konce a dlouho se drží na patře. Hrozny pocházejí z přibližně 60 malých parcel v okolí Langenlois. Celé hrozny jsou ručně sklizeny, šetrně lisovány, mošt kvasí při kontrolované teplotě v nerezových tancích. Tam je mladé víno i školené po dobu 6 měsíců než je následně lahvováno.

Vinice:

Region: Rakousko – oblast Kamptal

Analytické hodnoty:

Doporučení k pokrmům:

Se smaženým vepřovým nebo telecím řízkem doplněným o bramborový salát!!!!



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. Davis 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.