



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Traditionelle Flaschengärung
Alk: 12 %Vol.
Sre: 6,9 ‰
RZ: 1,8 g/l
Reifepotential: 2033

Jurtschitsch Brut Nature 2018 Grüner Veltliner Sekt g.U. Große Reserve

Die Schaumweinproduktion hat am Weingut Jurtschitsch eine lange Tradition. Die ältesten, historischen Flaschen in der Familienvinothek sind Sekte von Alwins Urgroßvater aus dem Jahr 1936. 2007 haben wir diese lang vergessene Tradition wieder aufleben lassen. Nach einigen Reisen in die Champagne machten sich Stefanie und Alwin auf die Suche nach einem passenden Weingarten im Kampstal.

Die erste Idee war, die klassisch französischen Rebsorten wie Chardonnay und Pinot Noir zu verwenden, doch wurden die meisten unserer Weingärten mit diesen Rebsorten vor vielen Jahren in eher wärmeren Parzellen gepflanzt, um große Stillweine daraus zu machen. Das Terroir ist uns wichtiger als die Rebsorte, Geologie und Klima stellen für uns den elementaren Grundstein eines großen Schaumweines dar. Und so gingen wir auf die Suche nach den höchst-gelegenen, kühlest-gelegenen Lagen des Gebietes und wurden beim Grünen Veltliner hoch oben über Langenlois, auf knapp 400 m Höhe, im Ort Mittelberg fündig. Die kühlen Temperaturen der Lage und die damit einhergehende lange Vegetationszeit ergeben Grundweine, die perfekt geeignet sind. Finesse, Eleganz und Präzision sind uns wichtig und dafür benötigen wir eine lebhaft- Säurestruktur und sich langsam entwickelnde Aromen in den Beeren. Beides bekommen wir dort, indem wir den Weingarten mit rund 50-jährigen Reben vom Rebschnitt bis zur Lese für Sektgrundwein kultivieren. 2007 starteten wir und sind seitdem ungebremst enthusiastisch.

Vieles, das wir damals zum ersten Mal ausprobierten, übernahmen wir auch für die spätere Vinifikation, an anderen Dingen feilten wir und veränderten sie. Heute lesen wir unsere Veltliner-Trauben per Hand in kleinen Kisten mit niedriger Schütthöhe, die wir auf schnellstem Wege in den Keller bringen, wo wir sie umgehend schonend pressen. Nach spontaner Gärung reifte 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 36 Monate auf der Hefe in unserem 700 Jahre alten Keller. Es ist ein Wartespiel, bis sich beim Grünen Veltliner Frucht, Würze und Hefigkeit in Balance befinden und deshalb verkosten wir regelmäßig, um den idealen Zeitpunkt für das Degorgement zu finden. Zu guter Letzt schießen wir nach dem händischen Rütteln 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.

Wir finden, dass unser Grüner Veltliner Brut Nature in allen Lebenslagen genossen werden kann, vor dem Essen, zum Essen, nach dem Essen oder auch ganz für sich allein. Er ist ein großartiger Begleiter zu allerlei Fischgerichten, Geflügel oder Kalb und passt perfekt zu einer Vielzahl von kreativen Gemüsegerichten. Wir wünschen viel Freude!