



Belle Naturelle Rosé 2024 Entdeckungen Stefanie & Alwin Jurtschitsch

Wie eigentlich alle unsere Weine ist auch der Belle Naturelle Rosé durch die Kraft des Kollektivs entstanden. Der große Unterschied war diesmal allerdings der, dass wir bei seiner Konzeption nicht mitwirkten - da wir keine Ahnung davon hatten, dass er überhaupt im Werden war. Kurz: Der Belle Naturelle Rosé geht auf die Kappe unseres Teams und wurde uns als Überraschung auf einer Weihnachtsfeier vor einigen Jahren eingeschenkt. Da uns die Idee gefiel und der Wein fantastisch schmeckte, bildet er seit damals einen festen Bestandteil unseres Sortiments.

Entstehung des Belle Naturelle Rosé

Handgelesene Trauben von Zweigelt und Pinot Noir wurden als „blanc de noirs“ ganztraubig gepresst. Der helle Saft vergärte spontan mit gerebelten Trauben von Cabernet Sauvignon in neutralen Holzgärbottichen aus österreichischer Eiche. Die schalenvergorenen Cabernet-Sauvignon-Trauben brachten Farbe und Struktur. Nach einer Woche kam der Wein in gebrauchte Eichenfässer, wo er danach rund sechs Monate auf der Hefe in unserem 700 Jahre alten Weinkeller verbrachte. Der Wein klärte sich nur durch Sedimentation und wurde ohne Filtration oder Schöpfung in Flaschen abgefüllt. Die Gärung mit einer Kombination von Beeren ergibt einen einzigartigen und komplexen Wein mit einer hohen Vielfalt an Aromen.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weinärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weinärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Stil

Saftig und erfrischend: Der Belle Naturelle Rosé setzt auf Frische und Vitalität und lässt sich mit (fast) jedem Essen problemlos kombinieren. Das Finale ist druckvoll und dynamisch.

FACTS

Rebsorten: Zweigelt, Pinot Noir,
Cabernet Sauvignon
Böden: Urgestein (Gföhler Gneis) mit
Lössauflage
Alk: 11,5 %Vol.
Sre: 4,9 %
RZ: 1,0 g/l



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft