



## 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 eingesehen. 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 Schönung 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

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2024. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2024.

### Stil

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

#### J FACTS

Rebsorten: Zweigelt, Pinot Noir,  
Cabernet Sauvignon  
Böden: Urgestein (Gföhler Gneis) mit  
Lössauflage  
Alk: 11,5 %Vol.  
Sre: 5,4 ‰  
RZ: 0,7 g/l



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft