



J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Glimmerschiefer und Gneis
Alk: 11,5 %Vol.
Sre: 6,1 ‰
RZ: 0,7 g/l

Belle Naturelle **Grüner Veltliner 2025** **Entdeckungen** **Stefanie & Alwin Jurtschitsch**

Ein Wein im Adam und Eva Kostüm. Ungeschminkt, ungeschönt & unfiltriert. Unter dem Titel „Entdeckungen vom Weingut“ werden seit 2007 jedes Jahr am Weingut Jurtschitsch besondere Projekt-Weine vinifiziert und in kleinen Mengen abgefüllt.

Entstehung des Belle Naturelle

Der Belle Naturelle ist die etwas abenteuerlichere Alternative zu unserem klassischen Grüner Veltliner Urgestein. Wie dieser stammt er aus Grüner-Veltliner-Trauben aus hochgelegenen Lagen rund um Langenlois. Nach der händischen Lese wurden die Trauben gerebelt und rund eine Woche lang spontan, ohne Temperaturkontrolle auf den Schalen in neutralen Gärbehältern aus österreichischer Eiche vergoren. Der Wein reifte auf der Hefe in neutraler Eiche (500 bis 1000-Liter-Fässer) in unserem 700 Jahre alten Weinkeller. Er 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 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. 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 Lesestart 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 2025.

Stil

Elegant, einladend und doch anspruchsvoll. Reife weiße Frucht verbindet sich mit kühlen, mineralischen Noten. Fängt die Kühle des Kamptals ein. Die lebhafteste Säure wird von feinem Tannin ergänzt und hinterlässt einen dynamischen, strukturierten und ausbalancierten Gesamteindruck. Vor dem Öffnen sanft umdrehen.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

