

Grüner Veltliner 'Grashüpfer' 2017 9er+Gratis-Magnum- Set Alwin Jurtschitsch



Der 2017er Grüne Veltliner 'Grashüpfer' von Jurtschitsch weist das österreichische "Spitzenweingut" (Vinaria Weinguide) wieder als begnadeten Interpreten dieser großartigen Rebsorte aus! Jetzt im 9er-Set mit einer gratis 1,5 l-Magnum!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Alwin Jurtschitsch
Region	Niederösterreich
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	8,25



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

4 Sterne (4/5) für das Weingut Falstaff Weinguide 2016/17

"Erzeuger von konstant herausragender Qualität, produziert hochklassige Weine. Das Traditionsweingut der Familie Jurtschitsch mit seinem Lesehof aus dem 16. Jahrhundert und dem 700 Jahre alten, kühlen Naturkeller zählt ohne Zweifel zu Österreichs schönsten Weingütern. Alwin und Stefanie Jurtschitsch kümmern sich mit viel Liebe und Gefühl um die Reben und um die Weine. Schon die Generation der Eltern beschäftigte sich mit dem biologischen Weinbau. Aus Überzeugung und Naturverbundenheit entschlossen sie sich 2006, ihr Familienweingut auf die kontrollierte organisch-biologische Wirtschaftsweise umzustellen. Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass mit der Umstellung ihrer Weinberge auch ein Umdenken in der Weinbereitung einhergeht. Die Lagenweine sind mit weinbergseigenen Hefen im großen Holzfass vergoren. Die alten Kellergewölbe bieten die optimalen Reifevoraussetzungen für die Weine aus den Filetstücken der großen Lagen im Kamptal: Zöbinger Heiligenstein, Loiserberg, Dechant, Schenkenbichl, Käferberg, Lamm und Tanzer.

Kaum ein anderes österreichisches Weingut schafft es, mit solcher Zuverlässigkeit beste Qualität über die gesamte Angebotspalette anzubieten. Auch bei Rot- und Süßweinen wurden über die Jahre Meilensteine für die Region gesetzt. Bestätigung findet die kompromisslose Qualitätsarbeit durch zahlreiche wiederkehrende nationale und internationale Auszeichnungen. Der GrüVe® gilt als Bestseller in Gastronomie und Fachhandel. Dieser jugendlich-leichte Grüne Veltliner mit seinem Etikett von Christian Ludwig Attersee hat dabei im In- und Ausland viele Weinmoden und Modeweine überdauert und feiert heuer seinen 30. Geburtstag."

4 Kronen (4/5) für das Weingut Vinaria Weinguide 2016/17

"Spitzenweingut Österreichs und international, das generell exzellente Weinqualität über die gesamte Palette und regelmäßig Topweine erzeugt. Das Weingut ist in jeder Beziehung ein Musterbeispiel, sowohl für eine geglückte Bio-Umstellung als auch für einen mutigen Stilwechsel und nicht zuletzt für einen gelungenen Generationswechsel: Alwin Jurtschitsch und seine Stefanie sind ein eingespieltes Team und halten das Traditions-Weingut auf sicherem Kurs."

A la Carte Österreichs Wein-Führer 2017

"Die nach biologischen Richtlinien bewirtschafteten Familienweingärten sind für Stefanie und Alwin Jurtschitsch Grundlage für ausdrucksstarke Weine, die ihre Böden und Herkunft widerspiegeln. Der Forschungstrieb der beiden geht weit über den klassischen Weinbau hinaus. So wird nach intelligenten Lösungen für die Zukunft der nachhaltigen Bewirtschaftung gesucht und geforscht. Im Wein-Garten setzt man dabei auf Pflanzensymbiosen, Komposttees sowie altes Bauern-wissen gepaart mit wissenschaftlichen Erkenntnissen. Auch im Keller agiert man mit Zurückhaltung und Fingerspitzengefühl."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Selten kam eine exklusive Edition so gut an, wie der Grashüpfer-Veltliner von Jurtschitsch! Und auch beim Jahrgang 2017 hat Alwin Jurtschitsch wieder alle Register gezogen und präsentiert seine sehr persönliche Interpretation der verschiedenen Terroirs, die man rund um Langenlois findet. Dieser Grüne Veltliner ist einmal mehr ein Botschafter seiner Region. Und klar, dass auch dieser Wein mit der ganzen Sorgfalt erzeugt wurde, für die der Name Jurtschitsch bürgt.

Und so präsentiert sich der Jurtschitsch Grüner Veltliner 'Grashüpfer' 2017 als genialer Weißwein, reich an Bouquet, Klasse, Frische und Finesse. Im Duft mit Pampelmuse, grünem Apfel, frischen Kräutern, Mandelblüte und Frühlingswiese, erweitert um kernige mineralische Noten und dem legendären Pfefferl-Aroma. Am Gaumen mit eleganter, feingewobener Weinsäure, gut ausbalanciert, herrlich trinkig und doch charaktervoll. Hat ein erstaunliches Format und viel, viel Authentizität und bleibt konsequent auf der fruchtig-mineralischen Seite. Wie schon bei den vorherigen Editionen, mag man den günstigen Preis, nicht so recht glauben.

Der Name 'Grashüpfer' geht übrigens auf eine Kindheitserinnerung von Alwin Jurtschitsch zurück, für den die elterlichen Weinberge ein kleines, wildes Paradies waren. Um seine Geschicklichkeit zu erproben, fing er Grashüpfer - um sie dann wieder in die Freiheit zu entlassen. Heute steht der Grashüpfer (der übrigens die Homepage zielt), als Symbol für einen umsichtigen Weinbau, denn nur in einem intakten Umfeld, fühlt er sich wohl. Perfekt zu einem Wiener Schnitzel.

Weingut

Tradition und Fortschritt - das sind die zwei Pole, die einen Winzer umtreiben und zwischen denen er seinen ganz eigenen Mittelweg finden muss. Überall, wo sich ein Generationswechsel vollzieht, wird es besonders spannend. Genau darum ging es beim Traditionsweingut Jurtschitsch im österreichischen Kamptal, wo zwei junge Top-Winzer diesen spannenden Weg bereits gegangen sind.

Vinifikation

Jurtschitsch Grüner Veltliner 'Grashüpfer' 2017 ist aus 100 % Veltliner vinifiziert. Das Lesegut für diesen Wein stammt aus verschiedenen Weingärten, die alle im Umkreis von 10 km um Langenlois liegen und von so verschiedenen Terroirs wie Schotter, Kies, Gneis und Schiefer geprägt sind. Nach der Handlese wurde der Wein bei kühlen Temperaturen mit einer neutralen Hefe vergoren. Er lag dann für einige Zeit auf der Vollhefe, bevor er abgefüllt wurde.