

# 3er-OHK Grüner Veltliner Ried Schenkenbichl Vertikale 2015-2016- 2018

Alwin Jurtschitsch



Weltklasse-Veltliner aus dem Kamptal: Der Ried Schenkenbichl von Jurtschitsch ist Winzer-Kunst auf denkbar höchstem Niveau. Und genau diesen bekommen Sie jetzt als Vertikale mit 3 unterschiedlichen Jahrgängen!

Weintyp	<b>Weißwein</b>
Produzent	<b>Alwin Jurtschitsch</b>
Region	<b>Kamptal</b>
Rebsorte(n)	<b>Grüner Veltliner</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>2,25</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Bewertungen und Pressestimmen

### 4 Sterne (4/5) für das Weingut Falstaff Weinguide 2019/20

"Kaum ein anderes österreichisches Weingut schafft es, mit solcher Zuverlässigkeit beste Qualität über die gesamte Angebotspalette zu bieten. 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."

### 4 Kronen (4/5) fürs Weingut Vinaria Weinguide 2020/21

"Alwin Jurtschitsch hat mir am Beginn seiner Winzerlaufbahn erzählt, wie wichtig ihm die einzelnen unterschiedlichen Lagen, gekoppelt mit dem jeweils typischen Kleinklima, sind. Riesling soll für ihn – auf den berühmtesten Kamptaler Weinberg bezogen – nach Heiligenstein und nicht primär nach Riesling schmecken. Mit seiner Frau Stefanie hat er die kongeniale Partnerin im vinophilen und privaten Bereich gefunden. Gemeinsam schaffen sie es Jahr für

Jahr, ihren Traum zu leben. Die gemeinsame Grundsatzentscheidung am Beginn ihres Wirkens, auf biologische Bewirtschaftung umzustellen, war ein logischer Entschluss."

## **A la Carte**

"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 Winzer geht weit über den klassischen Weinbau hinaus. So wird intensiv nach intelligenten Lösungen im Bereich der nachhaltigen Bewirtschaftung für die Zukunft gesucht. Im Weingarten setzt man dabei auf Pflanzensymbiosen, Kompost-Tees sowie altes bäuerliches Wissen, gepaart mit wissenschaftlichen Erkenntnissen. Auch im Keller agiert man mit Zurückhaltung und Fingerspitzengefühl. Das Ergebnis sind feingliedrige Weine mit Tiefgang."

## **Wine in Black-Bewertung: 95 P**

Eine ganz große Hausnummer bei Alwin Jurtschitsch ist der Grüne Veltliner Ried Schenkenbichl, hier entsteht einer der erfolgreichsten Weißweine des Kamptals. Nicht nur das ideale Terroir macht diesen Wein zu einer internationalen Größe, besonders das Winzer-Geschick ist hier entscheidend. Die Erträge werden reduziert, den Lesezeitpunkt wählt man rein nach dem Geschmack der Trauben und nicht etwa nach optischen Merkmalen. Aus alten Veltliner-Rebstöcken vinifizieren Alwin und Steffi charaktervolle Terroir-Weine von besonderer Eleganz.

Die beiden talentierten Winzer beweisen ihr Händchen besonders auch bei der Vinifikation. Die Weißweine genießen Maischestandzeiten und werden in alten, großen Holzfässern vinifiziert, der Grüne Veltliner Ried Schenkenbichl reifte darin auf der Feinhefe. Alles in allem verschmelzen hier zwei junge, innovative Weinmacher mit einem der Top-Betriebe Österreichs. Perfekte Voraussetzungen für Meisterwerke wie dieses. Jurtschitsch + Veltliner + Schenkenbichl = Weißwein-Wahnsinn à la Austria!! Ein Muss für Grüne-Veltliner-Fans und die, die es werden wollen. In der 3er-Vertikale, die wir Ihnen in limitierter Menge anbieten können, erwarten Sie drei Jahrgänge dieses exzellenten Veltliners aus dem Kamptal - in der Original-Holzkiste!

## **Die Weine**

### **Jurtschitsch Grüner Veltliner Ried Schenkenbichl Kamptal 2015**

#### **95 Punkte - A la Carte**

"Jugendliche Farbe, vielschichtige Würze und Kräuternoten, pfeffrige Anklänge, vegetale Noten, reife gelbe Fruchtnoten, am Gaumen stoffiger Wein, dicht, balancierter Trinkfluss, fruchtig-würziges Finish, pikanter Nachhall, gute Länge, viel Charakter."

### **Jurtschitsch Grüner Veltliner Ried Schenkenbichl Kamptal 2016**

#### **95 Punkte - Falstaff**

"Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Kernobstnuancen, ein Hauch von Tropenfrucht, zarte Kräuterwürze, frische Orangenzesten. Komplex, engamschig, feinwürzig, weiße Apfelfrucht, feiner Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend, fein gelbe Frucht im Rückgeschmack, salziger Nachhall, großes Reifepotenzial."

### **Jurtschitsch Grüner Veltliner Ried Schenkenbichl Kamptal 2018 - Bio**

#### **94 Punkte - A la Carte**

"Jugendliche Farbe, Kräuter, Kamille, Lemongrass, gelbe Steinobstnoten, kräftig, straff, lebendiger, eleganter Trinkfluss, Limette und kandierte Ananas im Abgang, langer Nachhall."

## **Passt zu**

Das Weingut Jurtschitsch empfiehlt zu seinem Pracht-Veltliner ein Steak! Hervorragend aber natürlich auch zu den beiden All-Time-Classics der Austria-Küche, denn sowohl zum Tafelspitz als auch zum Wiener Schnitzel passt ein Grüner Veltliner mit diesem Format! Wer hier nicht auf den Klassiker Wiener Schnitzel setzen möchte, probiert vielleicht einmal ein knusprig gegrilltes Hähnchen dazu. Oder ein pikantes Fisch-Gericht.

## **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**

Der Jurtschitsch Grüner Veltliner Ried Schenkenbichl Kamptal 2015, 2016 und 2018 ist ein reinsortiger Grüner Veltliner, dessen Reben in der Ried Schenkenbichl wachsen. Der Boden ist geprägt von seltener verbraunter Schwarzerde, Braunerde und Löss auf kristallinem Gestein. So wurzeln die Reben besonders tief und erreichen Mineralien aus unterschiedlichsten Schichten. Durch die Südlage wehen westliche, warme Winde. So können die Trauben im gesunden Zustand bis in den Spätherbst hängen und erreichen eine intensive Aroma-Konzentration.

Nach der sorgfältigen Handlese und wurden die hochreifen Trauben Ende Oktober von Hand gelesen und für 12 Stunden kalt mazeriert, langsam vergoren und im großen Holzfass gelagert, der Wein reifte bei 11 °C auf der Feinhefe im 700-jährigen Naturkeller, bevor er im August auf die Flasche gezogen wird.