



Velte

Kontakt

Forststraße 12
74379 Ingersheim
Tel. 0157-80309037
www.wein-velte.de
info@wein-velte.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Vanessa & Felix Velte

Betriebsleiter

Vanessa & Felix Velte

Kellermeister

Felix Velte

Außenbetrieb

Heinz Groß

Rebfläche

0,6 Hektar

Felix Velte stammt aus Ingersheim, das etwa 20 Kilometer nördlich von Stuttgart am linken Neckarufer liegt. Er hat eine Ausbildung zum Weinküfer gemacht, dann die Weiterbildung zum Weinbautechniker. 2016 bot sich ihm die Gelegenheit einen verwilderten Weinberg von der Gemeinde Ingersheim zu pachten, in der kleinen Lage Ingersheimer Schlossberg, den er instand setzte; 2018 kamen einige Flächen in Mühlhausen an der Enz hinzu, inzwischen noch ein familieneigener Weinberg, der seit Generationen für den Eigenbedarf genutzt wurde. Zuletzt wurde ein Weinberg in Besigheim erworben, der 2022 mit roten Reben neu bepflanzt werden soll. Felix Velte baut vor allem Weißburgunder, Lemberger, Gewürztraminer und Riesling an, aber auch ein wenig Schwarzriesling und Muskateller. Die Reben wachsen an steilen süd- bis südost-exponierten Hängen auf kleinen Terrassen, den so genannten „Schranna“, auf Muschelkalkböden. Felix Velte arbeitet mit bis zu 48 Stunden Maischestandzeit bei den Weißweinen, die bis Mitte März auf der Feinhefe lagern, die Rotweine werden zwei Wochen maischevergoren, im Barrique ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

Kollektion

Der im Barrique ausgebaute Schrannawengert-Lemberger aus dem Jahrgang 2018 führte beim guten Debüt im vergangenen Jahr die Kollektion an, und auch in diesem Jahr ist er, präziser gesagt sein Jahrgangsnachfolger aus 2019, der herausragende Wein der Kollektion. Er zeigt reife Frucht, feine Frische und Würze, rote Früchte, ist klar, fruchtbetont und zupackend, besitzt gute Struktur und Grip. Der im großen Holzfass ausgebaut Lemberger Eichelhäher zeigt feine Frische und Frucht, ist reintonig und lebhaft im Mund, besitzt feine Süße und Biss. Der Rosé wurde zu einem Drittel im gebrauchten Barrique ausgebaut, er ist würzig und eindringlich, zeigt rote Früchte, ist frisch, klar und strukturiert. Der zur Hälfte im gebrauchten Barrique ausgebaute Weißburgunder ist würzig, frisch und fruchtbetont im Bouquet, klar und zupackend im Mund, besitzt feine süße Frucht und Grip. Noch sehr jugendlich ist der spontanvergorene, im großen Holzfass ausgebaute und bis kurz vor der Abfüllung auf der Hefe gelagerte Ingersheimer Riesling, er ist fruchtbetont und würzig, zeigt etwas Zitrus im Bouquet, ist klar im Mund, zupackend, sehr kompakt und noch verschlossen, braucht Zeit. —

Weinbewertung

- 85** 2020 Riesling trocken „Rotschwänze“ Ingersheimer | 12%/10,-€
- 84** 2020 Weißburgunder trocken „Rotschwänze“ Ingersheimer | 13,5%/8,-€
- 83** 2019 Rosé trocken „Rotschwänze“ | 12%/8,-€
- 84** 2019 Lemberger trocken „Eichelhäher“ | 13%/10,-€
- 88** 2019 Lemberger trocken „Schrannawengert“ | 13%/16,-€

