



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

0,9 Hektar

Produktion

3.000 Flaschen

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, Riesling und Trollinger an, aber auch ein wenig 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 inzwischen drei bis vier Wochen maischevergoren, im Barrique ausgebaut und unfiltriert abgefüllt; Lemberger und Riesling werden spontanvergoren. Im Frühjahr 2022 wurde ein terrasserter Weinberg in der Besigheimer Enzhälde nach aufwändiger Mauersanierung mit Reben bestockt, hauptsächlich Lemberger, aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Kollektion

Rosé gibt es in diesem Jahr gleich zwei Mal: Der „On the Rocks“ genannte Sekt, im gebrauchten Barrique vergoren und ausgebaut, ist wunderschön klar und harmonisch, etwas süß, fruchtbetont; der Wein besticht mit Frucht und Frische, ist harmonisch, besitzt Struktur und Grip. Den im großen Holzfass ausgebauten harmonischen Riesling hatten wir schon im vergangenen Jahr vorgestellt. Neu ist der zur Hälfte im gebrauchten Barrique vergorene und ausgebauter Weißburgunder, der klare reife Frucht und leicht rauchige Noten zeigt, frisch und zupackend ist, gute Struktur und Grip besitzt. Der Lemberger Eichelhäher ist frisch und fruchtbetont, geradlinig und klar. Highlight der Kollektion ist wieder einmal der Lemberger Schranawengert, nach drei Wochen Maischegegärung fast zwei Jahre im neuen Barrique ausgebaut: Konzentriert, mit viel reifer Frucht im Bouquet, im Mund Fülle, Kraft, gute Struktur und reintonige Frucht. Klar im Aufwind! —

Weinbewertung

- 86** „On the Rocks“ Rosé Sekt brut | 12%/15,-€
- 85** 2020 Riesling trocken „Rotschwänzle“ Ingersheimer | 11,5%/10,-€
- 85** 2021 Weißburgunder trocken „Rotschwänzle“ Ingersheimer | 12%/8,-€
- 86** 2021 Rosé trocken „Rotschwänzle“ | 12%/8,-€
- 85** 2021 Lemberger trocken „Eichelhäher“ | 12,5%/10,-€
- 88** 2020 Lemberger trocken „Schranawengert“ | 12,5%/16,-€

