



Grüner Veltliner »Liebedich«

Veyder-Malberg

»Liebedich«. Grüner Veltliner, wie man ihn sich wünscht, aber viel zu selten im Glas hat. Peter Malberg nennt ihn »mein klassischer, authentischer »Wachauer«, der von verschiedenen Lagen kommt, vor allem auch aus dem »Kreutles«, und deshalb den Charakter des Jahrgangs in trinkanimierender Weise repräsentiert«. Ein typisches

Malberg-Understatement. Tatsächlich eine Liebeserklärung an die wahre, die echte Wachau: Knochentrocken, ohne Botrytis-Trauben verarbeitet, deshalb rasant frisch ohne sauer zu sein, animierend herb, aufregend würzig, vor allem aber harmoniesüchtig süffig und dabei präzise fokussiert auf das Wesentliche.

Unser Referenz-Veltliner. Lustvoll hefig geprägt vom langen Ausbau auf der Vollhefe. Steinig konzentriert in spürbarer Dichte, aromatisch frei von überflüssiger »Frucht«. Eine Cuvée aus Trauben, die von diversen Terrassenlagen auf Urgestein mit zum Teil alten Reben kommt, die für kernige Mitte sorgen; die Lage »Kreutles« und die Trauben der Lage »Hochrain« tragen jenen süffigen Saft und verführerischen Charme bei, der diese Cuvée so unglaublich attraktiv macht. Weil Peter Malberg einige der ebenen Parzellen mit dem Traktor bewirtschaftet, verzichtet er hier auf seine legendäre Handarbeits-Halsschleife. Ehrlichkeit, die überzeugt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Diverse

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Reben biozertifiziert, Betrieb nicht |
keine önologischen Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,38

0,75l

OEW23106



www.weinhalle.de