



Grüner Veltliner »Hochrain«

Veyder-Malberg

Die Lage »Hochrain«. Böschungsterrassen hoch über der Donau. Grüner Veltliner auf tiefgründigem Löss. Spannend, wie dieser im Vergleich mit Peter Malbergs Veltlinern vom Urgestein den Charakter der warmen Herkunft am Fluß mit der so anderen Bodenzusammensetzung riech- und schmeckbar nachvollziehen läßt.

»Hochrain« ist saftig und zugänglich in reifer, gelbwürziger Ausstrahlung. Dicht gestrickt wirkt er »leicht« und duftig wie Mohair, doch dann kommt gewalkte Schurwolle ins Spiel. Trocken und griffig im Mundgefühl. Nussig und hefig in reifer, gelbfruchtiger Ausstrahlung. Fast ein wenig plüschig wirkt er auf den ersten Blick. Doch Peter Malbergs Weine brauchen Zeit. Schonend langsam und ohne Korrekturingriffe ausgebaut, sollten sie unbedingt dekantieren werden. Sie entwickeln sich offen in der Flasche über Wochen, sind extrem stabil. Zeit heilt Wunden nicht nur im Keller, sondern auch im Glas.

»Hochrain« entfaltet sich, je länger er Zeit in der Karaffe hat, zu unerwarteter Komplexität. Knochentrocken und im besten Sinne »traditionell«, also auf anspruchsvollere Weise als man es von »modernem« Veltliner kennt. Phenole aus Maischestandzeit sorgen spürbar für feinerherbes Spiel im Mundgefühl. Sie verleihen dem Wein physische Substanz und Länge, Profil und Kontur in einer expressiv natürlichen Ausstrahlung, die mit »Frucht« nichts am Hut hat. »Hochrain« ist zugänglich und doch komplex, wirkt fröhlich und hat doch Tiefgang, wirkt sanft im Spiel und hat es doch faustdick hinter den Ohren. Jeder Jahrgang trägt seinen Stempel, mal wärmer und zugänglicher, mal kühler und verhaltener. Doch der sanfte Löß-Charakter der Lage kommt immer durch. Natürlich lebendig, weniger aufregend als anregend entspannt, trinkfröhlich und zugänglich. Weinvergnügen frei von Technik und deren Klischees. Spricht für sich, seinen Boden und seine Herkunft. Der Charmeur im Portfolio von Peter Malberg.

Alkohol: 13,4 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Löß

Besonderes: Zertifiziert, aber nicht ausgewiesen | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3.39

0,75l

OEW17105



www.weinhalle.de