



»Alter.Native« (Grüner Veltliner)

Veyder-Malberg

Die Alternative. Wozu? Weingeschmack folgt stets dem Zeitgeist. Deshalb hat sich Wein in den letzten 50 Jahren zum uniform fruchtigen Freizeitgetränk entwickelt. Je fruchtiger er war, um so erfolgreicher ließ er sich verkaufen. Nach Mundgefühl und ernsthaften geschmacklichen Kriterien wurde nicht gefragt. Undefinierte, oberflächliche geschmäckerische Beurteilung beherrscht bis heute Verkostungen, Weinbeschreibungen und Markt. Hauptsache der Wein »schmeckt«.

Diesen Zeitgeist von gestern will die Alter.Native konterkarieren. Sie folgt dem Zeitgeist von morgen. Der sucht mehr Weinerlebnis als nur Frucht. Die Weinjugend von heute hat sich mit der Naturweinbewegung sozialisiert, ist deshalb an komplexe Aromatik und Struktur im Wein gewöhnt, sucht das Besondere, das Andere. Das liefert Peter Malberg mit seiner Alter.Native. Sie knüpft dabei aber nur an die historische Weißweinbereitung an. Die war geprägt von Phenolen, also von Gerbstoffen (=Tanninen), die man bis zur Erfindung der modernen hydraulischen Presse aus den alten Traubenmühlen, mit denen die Trauben schon im Weinberg gerebelt wurden, extrahierte.

17 Tage vergoren die Trauben der Alter.Native auf den Beerenschalen, bevor sie abgepresst wurden. Klassische Rotweinbereitung also, hier mit weißen Trauben praktiziert. Der Zeitgeist nennt das Ergebnis »Orangewine«. Für uns ist es ganz normaler Weißwein, der einfach nur etwas anderes gemacht wird. Er wuchtet als Weißwein jene Gerbstoffe auf die Zunge, die man vom Rotwein kennt. Sie rollen hier herb, trocken und mit gänzlich anderer als gewohnter geschmacklicher Wirkung über die Zunge, klingen herb am Gaumen nach und sorgen für ungewohntes, durchaus verwirrend unbekanntes Weißweinerlebnis. Um die Gerbstoffe zu harmonisieren, hat Peter Malberg den Wein 15 Monate in kleinen Holzfässern auf der Vollhefe ausgebaut und dann mit minimaler Zugabe von Schwefel abgefüllt.

Ergebnis ist ein geruchlich wie geschmacklich an Rotwein erinnernder Weißwein, der nach kurzer Eingewöhnungsphase beweist, warum Maischegärung im Weißwein heute eine tragende Rolle spielt. Ihre kernige Struktur und ihre so andere geschmackliche Wirkung wirken aufregend archaisch, ursprünglich und ungeschminkt und sind eine so spannende wie interessante Bereicherung im Spektrum der Weißwein-Stile von heute. Längst mehr als nur ein Trend. Die Trauben für diesen spannend anderen Weißwein stammen übrigens aus den Urgesteins Rieden Buschenberg und Loibenberg, sowie der Löß-Riede Hochrain.

Alkohol: 12,9 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1.0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Maischevergorener

»Orangewine« | Naturtrüb | zertifiziert,
nicht ausgewiesen

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,3

0,75l

OEW16110



www.weinhalle.de