



Grüner Veltliner »Ried Schön«

Muthenthaler

Martin Muthenthalers Riede »Schön« ist eine alte Terrassenanlage hoch über Viessling im Spitzer Graben, dem kältesten Teil der Wachau. Sie öffnet sich in Richtung Waldviertel und liegt am Übergang der warmen Wachau zum kühleren Waldviertel. Ein Wechselspiel warmer und kalter Luftmassen zwischen Tag und Nacht prägt hier Lage und Weine. Die Riede »Schön« ist mit alten Veltliner-Reben bestockt, die hier auf Verwitterungsboden aus Gneis und Glimmerschiefer stehen. Zwischen den harten Gesteinsschichten befinden sich weiche, wasserführende Schichten, in denen die Reben tief wurzeln können. So erzielt Martin Muthenthaler hier hohe Mostgewichte, die aber von kühl wirkender Säure zu rassischer Frische erzogen werden. Diese Balance gilt es über die Physiologie der Rebe zu finden und zu steuern.

Ein charaktvoller Veltliner aus heißem Jahr. Geht phenolisch herb und dezent bitter über die Zunge. Wirkt trotzdem erstaunlich frisch und agiert dicht gepackt im Mundgefühl. Frucht kennt dieser Wein aber nicht. Die ist ihm zu banal. Die will er nicht, die kann er nicht. Martin Muthenthaler geht es um die Konzentration alter Reben und um Mineralität. Tiefgründig würzig legt sich sein »Schön« auf die Zunge, löst sich am Gaumen kristallin reintonig in brillanter Frische und seidiger Länge auf und erfüllt das Wort »Mundgefühl« mit Leben. Dieser Wein schmeckt nicht, er fühlt sich an. Stoffig dicht, mineralisch würzig und pikant trocken im Nachklang. Veltliner, der die Wachau neu definiert. Gewagt! Mehr Muthenthaler als anbiedernde Stilistik.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2015+

Restzucker: 2.1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Urgestein | Basalt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluss

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,45

0,75l

OEW15152



www.weinhalle.de