HM Lang

Grüner Veltliner Riede Braunsdorfer "Fuchs & Dachs"

, 750 ml

Austria,

9870007527

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	7.7 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Forellen-Karaage mit Römersalat und Mirin-Dashi-Dressing

(Fisch)

Gerösteter weißer Spargel mit Eigelbcrème und Zitronengrasemulsion

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Putenkeule mit Kumquats, Knoblauch und Wacholder

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 19.04.2023

Information zum Wein

Der Grüne Veltliner steht in der Riede Steiner Braunsdorfer in einem Nebental der Donau mit vier bis fünf Meter Lössboden auf nacktem Fels. Die Lage ist sehr steil, die Reben stehen auf kleinen Terrassen von rund vier bis fünf Metern Tiefe. Sie sind rund 50 Jahre alt. Von den Langs werden sie seit vier Jahren bewirtschaftet und auf demeter-Zertifizierung umgestellt. Die Reben verfügen über eine 2,4 Meter hohe Laubwand. Die Lage befindet sich auf rund 250 Metern Seehöhe. Hinzu kommt bei diesem Wein ein kleiner Anteil an Trauben von 90-jährigen Reben des Steiner Schreck, die weitestgehend für den GV Dritter Akt genutzt werden. Der Name dieses Weins stammt daher, dass in dieser Riede Dachse ihre Bauten im Lössboden haben. In kalten Wintern kommen gerne mal Füchse vorbei und legen sich zu den Dachsen, bis es wieder wärmer wird.

Die Lese fand am 13. 9. und 19. 9. statt. Markus Lang hat bei einem pH-Wert von 3 gelesen. Dieser frühe Lesezeitpunkt führte zu einem Alkoholgehalt von lediglich 10,5 Vol.-%. Der GV wurde über zwei Tage hinweg extrem langsam auf der selbst konzipierten 100-Tonnen-Baumpresse gepresst. Der Pressvorgang selbst lief komplett reduktiv ab, danach aber hatte der Saft Zeit zu bräunen, wurde also bewusst einer Oxidation ausgesetzt. Der Saft wurde spontan vergoren, der erste Teil wurde in der Steingutamphore und dort auch ausgebaut, der zweite Teil im 600er Holzfass von Stockinger. Er wurde unfiltriert im März 2022 mit 3,1 pH gefüllt. Beim Vergären setzt Lang 5 bis 6 % Beeren ohne Stiele hinzu, die interzellulär (wie bei der Macération carbonique) gären und so den Gärprozess trotz der konstanten 9 °C im Keller immer wieder neu anstoßen. Später wird der Wein minimal über mehrere Tage hinweg geschwefelt. Lang hat in diesem Jahrgang 8 % Riesling mit in den Wein gebracht.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Finessenreich und elegant, klar und präzise duftet der *Fuchs und Dachs*, dem ich zur Entfaltung einen Burgunderkelch gönne. Auch das Karaffieren schadet keineswegs. Was da aus dem Glas strömt, ist eine ganz eigene Interpretation des Grünen Veltliners, bei dem die immanente Würze nur noch eine Komponente von mehreren ist und sich unmittelbar in das Gesamtbild einfügt. Der Wein erinnert spontan eher an Hautes Côtes de Beaune, Auxey-Duresses oder Saint-Romain als an das Kremstal. Die Aromatik besteht aus hellen Blüten, gelben Zitrusnoten mit einem paar Spritzern Limette, mit Stein und Flechten, Minze, etwas Mirabelle und einer leichten Komponente aus Hefe sowie einer Spur Holz. Man bemerkt

direkt die Nähe zum *Kalt und Klar*, doch die Noten sind hier etwas wärmer, nicht ganz so puristisch, aber subtil und sehr fein.

Gaumen

Am Gaumen merkt man dem Wein seine Herkunft schon eher an als im Duft. Das Würzige und leicht Pfeffrige des Grünen Veltliners blitzt häufiger auf. Grundsätzlich zeigt sich auch hier der schlanke und komplexe, der feste und energetische Stil des Markus Lang. Zusätzlich ist der *Fuchs und Dachs* trotz der glasklaren druckvollen Säure ein Wein mit feinem cremigen Schmelz und einem feinen Hefeabdruck mit einem Touch von oxidiertem Kernobst und ein wenig Holz, das eine leicht exotische Komponente mit in den Wein bringt. Im Finale wird es von Minute zu Minute immer salziger und mundwässernder, sodass man von dem Wein gar nicht ablassen kann.