

 **Martin Muthenthaler**

# *Grüner Veltliner Vießlinger*

## *Stern*

 , 750 ml

 Austria,

 9870001038



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Peter Müller

**Carpaccio vom Knollensellerie aus der Holzkohle**

**mit körnigem Frischkäse, Senfkörnern und**

**Radieschen (vegetarisch)**

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratener Seebarsch mit Fenchelgemüse, Dill und**

**Zedernüssen**

(Fisch, Gemüse & Vegetarisch, Obst & Nüsse)

**Backendl mit Erdäpfelsalat und Salzgurken**

(Geflügel, Gemüse & Vegetarisch, Salate)

# Tasting review

by Peter Müller on 07.12.2019

Farbe:

Der Wein zeigt sich in sattem Goldgelb klar und glänzend im Glas.

Nase:

Mit dem Duft seiner ersten Nase im ungeschwenkten Glas scheint dieser spannungsgeladene Wachauer schier gänzlich auf Frucht zu verzichten. Gemächlich steigen Aromen von frischem, gehäckselten Laub, feuchtem Drehtabak und eingelegtem grünen Pfeffer auf. Dieser Wein bedarf Zeit und sollte im Idealfall rechtzeitig vor Genuss karaffiert werden. Nach geraumer Zeit offenbaren sich Noten von vollreifer, grüner Frucht wie Stachelbeere, Nahi Birne und Sternfrucht aber auch Wassermelone. All jene werden unterstützt von weißem Rauch.

Habemus Vießlinger Stern.

Gaumen:

Am Gaumen, wie in der Nase, glänzt der 2018 Grüner Veltliner aus der Lage Vießlinger Stern von Martin Muthenthaler durch seine, fast bescheiden wirkende, Akribie. Seine Kraft wird nicht mit dicken Konturen umrandet, sondern liegt, ganz im Gegenteil, bei der immensen Feinheit seines Federstrichs. Gelbfleischige Frucht trifft auf Augenhöhe auf Kräuterwürze mit zarter, anregender Bittere, eine anregende Säure und eine kaltrauchigen, steinigen Nachhall; als würden zwei Feuersteine, gegeneinander schlagend, Funkeln sprühen lassen.