HM Lang

Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck "Kalt und Klar" unfiltriert

, 750 ml

Austria,

9870007526

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	8.4 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Venusmuscheln in Sake und Dashi gedämpft

(Meeresfrüchte)

Austern, klein und fest. Zitronen sind bei diesem Wein gar nicht mehr nötig

(Meeresfrüchte)

Zitronenhühnchen mit Limequats und Ingwer

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 19.04.2023

Markus Lang arbeitet eigentlich als erfolgreicher Manager eines Industriebetriebs bei München. Seine familiären Wurzeln liegen aber in der Wachau, in Stein an der Donau. Hier bewirtschaftet er in den besten Parzellen des Steiner Schreck ein paar Weinberge. Auf kargen Gneis- und Granitterrassen wachsen im Einfluss des pannonischen Klimas 80 Jahre alte Riesling und Veltliner Reben. Die Weinberge werden biologisch unter Einbeziehung zahlreicher dynamischer Prinzipien bearbeitet. Die Weine vergären spontan mit eigenen Hefen, bleiben lange auf der Hefe und werden erst nach ein bis zwei Jahren Lager auf dem Vollhefelager händisch und teilweise unfiltriert gefüllt. Sie reifen dann nochmal ein Jahr auf der Flasche und kommen frühestens nach zweieinhalb Jahren auf den Markt. So entstehen große und beeindruckende Weine, die zu den Besten gehören, was wir aus Österreich kennen.

Farbe

leichtes bis mittleres Strohgelb

Nase

Der *Kalt und Klar* heißt nicht umsonst so. Es ist der puristischste Wein von Markus Lang. Es ist auch der einzige Wein, der zu Beginn einen Hauch von Reduktion zeigt, die aber mit Luft schnell verschwindet. Überhaupt – wenn es die Zeit zulässt – sollte man den Weinen von Markus Lang zumindest so viele Stunden in der offenen Flasche geben, wie sie Monate im Keller verbracht haben. Große Gläser werden dem Wein ebenfalls am ehesten gerecht; dann wird aus diesem *Grünen Veltliner* ein Wein, der über die Maßen fein nach Blüten, Gartenkräutern, etwas Schotter und Salzpflaumen duftet. Tatsächlich hat man schon hier den Eindruck, dass der Wein eher kühl wirkt, aber durchaus charmant und keineswegs abweisend ist.

Gaumen

Am Gaumen wird schnell klar, dass dies ein Textur- und Strukturwein *par excellence* ist. Der *Kalt und Klar* wird dabei seinem Namen mehr als gerecht. Die Säure wirkt wie ein Katana, ein japanisches Langschwert, das der Meister frisch geschliffen hat und das im Flug eine Zitrone nach der anderen in Scheiben schneidet. Kühl und fordernd wirken die gelben und grünen Zitrusnoten, druckvoll und elektrisierend die Säure und Mineralität. Dass alle Weine der Langs eine malolaktische Gärung durchlaufen, kann man hier kaum glauben. Doch der Ausbau in der Amphore sorgt halt auch dafür, dass die Säure so pur, so klar und so hell bleibt. Dieser Grüne Veltliner zeigt sich in seiner klaren Anmutung in einer Weise, wie man es sich von manchem *Chablis* wünschen würde. Vom ersten Moment an wirkt der *Kalt und Klar* so, als würde die Zunge eine Blockbatterie berühren. Und das hört bis zum Finale nicht mehr auf. Was im Laufe der Zeit aber hinzu kommt, ist eine feine Cremigkeit, die dem Wein einen eigenen Charme verleiht, so dass man das Katana dann irgendwann auf ein Kissen betten kann.