HM Lang

Grüner Veltliner Riede Braunsdorfer "Fuchs & Dachs"

, 750 ml

Austria,

9870007516

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gerösteter weißer Spargel mit Eigelbcrème und Zitronengrasemulsion

(Gemüse & Vegetarisch)

Karaage mit japanischer Mayonnaise

(Geflügel)

Dim Sum mit Schwein und Garnelen, dazu Glasnudelsalat mit Koriander

(Fleisch, Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.01.2022

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 und werden von den Langs 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 von 90-jährigen Reben des Steiner Schreck, die weitestgehend für den GV Dritter Akt genutzt werden. Der Name 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 31. August rund 70 Tage nach der Blüte statt und damit so früh wie nie zuvor. Allerdings waren die Trauben physiologisch reif, und Markus Lang hat bei einem pH-Wert von 3,0 gelesen. Dieser frühe Lesezeitpunkt führt zu einem Alkoholgehalt von lediglich 11,5 Vol.-%. Der GV wurde über zwei Tage hinweg extrem langsam auf der selbst konzipierten 100-Tonnen-Baumpresse gepresst. Der Pressvorgang selbst läuft komplett reduktiv ab, danach aber hat der Saft Zeit zu bräunen, wird also bewusst einer Oxidation ausgesetzt. Der Saft wird spontan vergoren und über zwei Jahre hinweg auf der Vollhefe im großen Stockinger Holzfass ausgebaut. Er wurde unfiltriert im November 2020 mit 3,2 pH gefüllt. Beim Vergären setzt Lang 3 bis 5 % abgebeerte Trauben 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 geschwefelt. Mit dem Fuchs und Dachs wurde das genutzte Stockinger-Fass erstmals belegt.

Farbe:
mittleres Strohgelb

Nase:
Hochelegant duftet es aus dem Glas, vor allem wenn man dem *Fuchs und Dachs* einen Burgunderkelch und somit viel Luft gönnt. Auch das Karaffieren schadet keineswegs. Was da aus dem Glas strömt, hat mit einer klassischen Sichtweise auf den Grünen Veltliner nicht viel zu tun. Hier verbindet sich die Rebsorte – auch wenn es so oft als Vergleich herangezogen wird und man davon ein wenig müde sein mag – mit einer Finesse und Eleganz, Klarheit und Subtilität, wie man sie von kühlen Lagen aus dem Burgund kennt. Es ist die schon im Duft so gekonnte Mischung aus Holzeinsatz und präziser Frucht, Hefe und Würze. Und gerade die Würze, die bei Grünen Veltlinern ja gerne mal ein wenig ausarten kann, ist hier wunderbar

eingefangen. Weißfleischiges Obst, reif, aber knackig, verbindet sich mit Grapefruits und Zitronen, Kräutern und Stein, mit Birnencreme und ein wenig Brioche, Eiche und einer Spur bester Vanille, dazu kommt ein ätherischer Hauch von Minze.

Gaumen:
Der Wein wirkt am Gaumen zunächst herrlich cremig und schmelzig, die Säure reif, aber vital. Das lange Hefelager macht den Grünen Veltliner auch hier sehr elegant und seidig. Gleichzeitig besitzt der Wein eine kühle, vibrierende, zupackende und mineralische Komponente. Der Wein hat Körper und Kraft, bleibt aber im positiven Sinne streng und sehnig, wie man es bei dieser Sorte nur selten am Gaumen findet. Die Erstbelegung sorgt für einen klaren Holzabdruck, der sich beim Löss-Veltliner aber sehr schön integriert. Auch hier kann man wieder ganz klar sagen: Das ist ein höchst eigenständiger, überaus komplexer Wein, dem es trotz der frühen Lese an nichts fehlt, wenn man den schlanken und doch komplexen, den festen und energetischen Stil mag. Es ist ein klares Konzept, das hinter dieser Machart steht, und sie verändert den Blick auf die Rebsorte, ohne sie zu verfälschen.