HM Lang

Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck "Kalt und Klar" unfiltriert

, 750 ml

Austria,

9870007530

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Knuspriges Avocado Tomatenbrot (vegetarisch)

Lauwarmer Lachs mit Limette und Glasnudelsalat

Zitronenhuhn auf Karotten-Basilikum-Püree

Tasting review

by Christina Hilker on 17.04.2025

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:

Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Flintig, rauchig, zart pfeffrig– so der erste Eindruck beim 2021er Grüner Veltliner Kalt und Klar. Mit Sauerstoff dringen Aromen von Zitronenschale, Kumquats, grüner Apfel und grüner Stachelbeere aus dem Glas hervor. Alles sehr fein, komplex und wunderbar verwoben.

Gaumen:

Attacke am Gaumen: Stringent zieht die Säure, perfekt eingebettet in Frucht und Körper, über unseren Gaumen. Der Speichel fließt, der Geist wird angeregt. Alles wirkt belebend und unglaublich feingliedrig, auch der überaus moderate Alkohol von lediglich 10 Vol.%. Ein großartiger und delikat schlanker Grüner Veltliner, der uns dahinschweben lässt.