HM Lang

Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck "Dritter Akt" unfiltriert

, 750 ml

Austria,

9870007511

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	7 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gurke gefüllt mit Avocado, Tomate und gerösteten Pistazien

(Gemüse & Vegetarisch)

Lauwarmer Lachs mit Limette und Chili-Marinade

(Fisch)

Ceviche vom Saibling auf Orangen und Fenchel

(Fisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 11.02.2020

Hilker:

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 schwebend und unglaublich feingliedrig, auch der moderate Alkohol von lediglich 12 Vol%. Ein großartiger und delikater Grüner Veltliner, der gänzlich neue Maßstäbe setzt. Bei diesem Akt möchte man da capo rufen, aus voller Inbrunst.

Farbe:

Leicht getrübtes Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Flintig, rauchig, hefig – so der erste Eindruck beim 2017er Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck Dritter Akt, der mit der historischen Baumpresse gepresst wurde. Mit Luft folgen Weinbergspfirsich, Birne, Marille, Rosenblüten, Kamille und ein Hauch weißer Nougat. Deutliche Kräuternoten und ein Touch Ingwer fassen diese charmante und wunderschöne Nase gekonnt ein. 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 schwebend und unglaublich feingliedrig, auch der moderate Alkohol von lediglich 12 Vol%. Ein großartiger und delikater Grüner Veltliner, der gänzlich neue Maßstäbe setzt. Bei diesem Akt möchte man da capo rufen, aus voller Inbrunst.