

 **Fritsch**

Materia Prima MMXXI

 , 750 ml

 Austria,

 Orange wine

 9870005105



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Maronenpilze auf fruchtig mariniertem

Rucola

(Gemüse & Vegetarisch)

Seeteufel am Knochen gebraten mit Peperonata

(Fisch)

Maishähnchenbrust mit Tajin und lauwarmem

Couscous-Rosinen-Salat

(Geflügel)

Tasting review

by Marian Henß on 21.06.2023

Info:

Die aristotelische Philosophie und mittelalterliche Alchemie standen Pate für dieses Cuvée aus Traminer & Veltliner. Geprägt durch das Zusammenspiel der vier Elemente: Wasser, Luft, Erde und Feuer. Das Zusammenspiel wiegt mehr als die Summe seiner einzelnen Teile. Erde war in 2021 der dominante Part in Form von Harmonie und Tiefgang.

Das perfekte, gesunde Traubenmaterial wurde auf der Maische in Betoneiner spontan vergoren. Ein elementarer Wein im Urzustand in sich ruhend und doch in Bewegung.

Farbe:

Dezent trübes, leuchtendes Goldgelb

Nase:

Ich begleite dieses Wein von Karl Fritsch seit einigen Jahren. Die Brillanz, welche in der Nase verströmt wird, setzt hier eine neue Referenz in diesem Mikrokosmos. Das duftet wie Andalusien zur Orangenblüte. Herrlich floral und zart mutet dies an. Gepaart mit etwas frischem Saft sowie reichlich Zesten in allen Facetten: Abrieb, kandiert und herrlich duftend. Dezent mischt sich unter die Frucht etwas Hagebutte sowie roter Apfel. Vor allem die herbe Schale des Apfels kommt vollends zur Geltung. Oregano und Salbei sorgen für eine belebende Note. Bunter Pfeffer ergänzt dies mit ein wenig Würze.

Gaumen:

Am Gaumen strahlt er voll durch. Die feine Frucht mit ihren sonnigen, floralen und wohligen Akzenten weiß zu überzeugen. Er wird unterlegt von einem präsenten, aber wohl dosierten Tannin. Diese Bitterstoffe versorgen ihn mit Rückgrat, Charakter und Identität. Eine angenehm balancierte Säurestruktur belebt ihn. Die würzigen Aromen kommen im Nachhall kaum noch zur Geltung. Sehr wohl jedoch seine mediterranen Kräuter neben den Zitrusfrüchten.