



Martin Muthenthaler

Riesling Vießlinger Ried Bruck



, 750 ml



Austria,



9870001046



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 6.8 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Quiche mit Grünem Spargel und Zucchini

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Wolfsbarsch im Ganzen mit Soba Shiro

Tamari und Ingwer

(Fisch)

Weißer Spargel aus dem Ofen mit Olivenöl, Sesam,

Grana Padano und Miso-Hollandaise

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.05.2022

Information über den Wein

Die Vießlinger Riede Bruck ist eine der klassischen Lagen am Spitzer Graben. Zwölf Hektar umfasst die Bruck. Hunderte Steinmauern halten die Terrassen und die vielen kleinen Parzellen, die geprägt sind von Orthogneis und kalkfreien Metamorphiten vulkanischen Ursprungs. Einlagerungen aus Glimmerschiefer vervollständigen das geologische Spektrum.

Der Riesling wurde nach spontaner Vergärung im Edelstahl auf der Vollhefe ausgebaut.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der Riesling aus der Bruck ist ein floraler, cremig wirkender, intensiv fruchtiger und heller Wein, der an reife Zitrusnoten von Kumquats und Grapefruit genauso erinnert wie an knackig gelbe Pflaumen, Pfirsiche und Nektarinen. Dabei kommt hier viel zerstoßener Stein samt Kräutern ins Spiel, was dem Riesling eine kristalline mineralische Anmutung verleiht.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Bruck* saftig, hell, klar und ungemein pikant mit einer Mischung aus Schieferwürze und Salz, etwas Orangenabrieb und viel Steinobst, das so reif ist, als könnte einem der Saft aus dem Mundwinkel tropfen. Der Jahrgang bietet zudem Frische, viel Energie, Spannung und Biss. Ein toller *Bruck*!