

Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck "Dritter Akt" unfiltriert

 2020, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007528

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 10,5 %

Gesamtsäure: 7.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rotbarbe mit Ananas-Melonen-Salsa, Verjus und

Kurkuma

(Fisch)

Spargelrösti mit Spiegelei

(Gemüse & Vegetarisch)

Taschenkrebse mit Koriander, Ingwer, Knoblauch,

Limette und Jaggery

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.04.2023

Information zum Wein

Der Grüne Veltliner stammt aus der Riede Steiner Schreck. Die Lage ist sehr steil, die Reben stehen auf kleinen Terrassen von rund vier bis fünf Metern Tiefe, die von Gföller Gneis und Granit geprägt sind. Die Reben (die Wurzeln, nicht die Stöcke) sind rund 100 Jahre alt und werden demeter-zertifiziert bewirtschaftet. Sie verfügen über eine 2,4 Meter hohe Laubwand. Die Lage befindet sich auf rund 320 Metern Seehöhe.

Die Lese fand am 9. 9. 2020 statt; denn waren die Trauben physiologisch reif, und Markus Lang hat bei einem pH-Wert von 3,0 gelesen. Dieser frühe Lesezeitpunkt führte zu einem Alkoholgehalt von lediglich 10,5 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 wurde spontan vergoren, über zwei Jahre hinweg auf der Vollhefe im großen Holzfass ausgebaut und unfiltriert im November 2022 gefüllt. Beim Vergären setzte Lang 5 bis 6 % Beeren ohne Stile 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 wurde der Wein minimal über mehrere Tage hinweg in kleinsten Dosen geschwefelt.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Dritte Akt* ist mittlerweile der einzige Grüne Veltliner, der noch vollständig im großen Holz ausgebaut wird. So soll es auch bleiben, und man spürt es direkt. Die Aromatik verändert sich zugunsten etwas wärmerer und exotischerer Noten wie junger Ananas, leicht gelbfleischiger Frucht und mehr Hefe und Lanolin. Dabei bleibt aber auch der *Dritte Akt* ein heller, klarer, leicht kräutriger und zitrischer Wein.

Gaumen

Auch am Gaumen unterscheidet sich der *Dritte Akt* ganz klar von *Fuchs und Dachs* sowie *Kalt und Klar*, und zwar vielleicht noch deutlicher als früher. Durch den Ausbau im Holz ist nicht nur die leicht exotische Aromatik eine andere, sondern auch die Säurestruktur, die zwar immer noch klaren Druck aufbaut, aber seidiger wirkt als bei den anderen beiden Grünen Veltlinern. Zudem findet sich hier ein wenig mehr Gerbstoff am Gaumen. Mundfüllend mit viel Salz wirkt der *Dritte Akt* hedonistisch. Auch er ist ein heller und klarer Wein mit vielen zitrischen Noten wie auch der besagten grünen Ananas. Es gibt ein sehr gelungenes Spannungsverhältnis aus Säure, Mineralität, Gerbstoff und einer charmanten cremigen Textur, wie sie der *Dritte Akt* bietet. Er ist noch blutjung, hochkomplex und will noch ein bisschen länger gelagert werden.