

 **HM Lang**

Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck "Kalt und Klar" unfiltriert

 2020, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007526

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 10,5 %

Gesamtsäure: 8.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Venusmuscheln in Sake und Dashi gedämpft

(Meeresfrüchte)

Austern, klein und fest. Zitronen sind bei diesem

Wein gar nicht mehr nötig

(Meeresfrüchte)

Zitronenhähnchen mit Limequats und Ingwer

(Geflügel)

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 100 Jahre alt und werden demeter-zertifiziert bewirtschaftet. Sie verfügen über eine 2,4 Meter hohe Laubwand.

Die Lese fand um den 12. 9. 2020 statt. 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 und über zwei Jahre hinweg auf der Vollhefe in der Amphore ausgebaut und unfiltriert im März 2022 nach 30 Monaten gefüllt. Beim Vergären setzte Lang 5 bis 6 % abgebeerte Trauben 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 geschwefelt. Der pH-Wert des gefüllten Weines liegt bei 3,04, die Gesamtsäure bei 8,4 g/l. Es wurde nur minimal über mehrere Tage hinweg in kleinsten Dosen geschwefelt.

Farbe

leichtes bis mittleres Strohgelb

Nase

Der *Kalt und Klar* heißt nicht umsonst so. Es ist der puristischste Wein von Markus Lang. Es ist auch der einzige Wein, der zu Beginn einen Hauch von Reduktion zeigt, die aber mit Luft schnell verschwindet. Überhaupt – wenn es die Zeit zulässt – sollte man den Weinen von Markus Lang zumindest so viele Stunden in der offenen Flasche geben, wie sie Monate im Keller verbracht haben. Große Gläser werden dem Wein ebenfalls am ehesten gerecht; dann wird aus diesem *Grünen Veltliner* ein Wein, der über die Maßen fein nach Blüten, Gartenkräutern, etwas Schotter und Salzpfäumen duftet. Tatsächlich hat man schon hier den Eindruck, dass der Wein eher kühl wirkt, aber durchaus charmant und keineswegs abweisend ist.

Gaumen

Am Gaumen wird schnell klar, dass dies ein Textur- und Strukturwein *par excellence* ist. Der *Kalt und Klar* wird dabei seinem Namen mehr als gerecht. Die Säure wirkt wie ein Katana, ein japanisches Langschwert, das der Meister frisch geschliffen hat und das im Flug eine Zitrone nach der anderen in Scheiben schneidet. Kühl und fordernd wirken die gelben und grünen Zitrusnoten, druckvoll und elektrisierend die Säure und Mineralität. Dass alle Weine der Langs eine malolaktische Gärung durchlaufen, kann man hier kaum glauben. Doch der Ausbau in der Amphore sorgt halt auch dafür, dass die Säure so pur, so klar und so hell bleibt. Dieser Grüne Veltliner zeigt sich in seiner klaren Anmutung in einer Weise, wie man es sich von manchem *Chablis* wünschen würde. Vom ersten Moment an wirkt der *Kalt und Klar* so, als würde die Zunge eine Blockbatterie berühren. Und das hört bis zum Finale nicht mehr auf.

Was im Laufe der Zeit aber hinzu kommt, ist eine feine Cremigkeit, die dem Wein einen eigenen Charme verleiht, so dass man das Katana dann irgendwann auf ein Kissen betten kann.