

 **Fritsch**

# *Alexander Fritsch & Norbert Taus "Geiler Off"*

 , 750 ml

 Austria,

 9870005095



Alkoholgehalt: 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Marian Henß

**Confiertes St. Pierre mit gegrilltem Kopfsalat und**

**Ochsenmark-Beurre Blanc**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geräuchertes Kalbstartar mit Senf-Vinaigrette,**

**Radieschen und frittierten Kapern**

(Fleisch)

**Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerl-Salat**

(Fleisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 01.06.2022

## Info:

Das kreative Joint Venture von Norbert Taus und Alexander Fritsch fand in diesem Cuvée aus den besten Chargen im Weingut Karl Fritsch. Alexander bildet die neue, junge Generation im Weingut Karl Fritsch.

Geiler Stoff ist aus folgenden Bestandteilen des Jahrgangs 2020 zusammengesetzt. Grüner Veltliner aus der Ried Steinberg wurde im Stahltank ausgebaut. Aus der Ried Schlossberg stammt ein Grüner Veltliner aus dem großen Holzfass. Ungefähr 5% maischevergorener Grüner Veltliner sorgen für Textur und Schmelz am Gaumen. Weitere 5% aus Weißburgunder und Chardonnay, ebenfalls aus dem großen Holzfass, runden ihn sensorisch ab.

Das Etikett stammt von einem Grazer Graffiti-Künstler. „der geile Off trinkt geilen Stoff.“

## Farbe:

Funkelndes Zitronengelb, helle Reflexe

## Nase:

Die Nase ist total animierend und facettenreich. Zunächst lebt der „Geiler Stoff“ von reichlich gelber Frucht. Mirabelle, Aprikose, aber vor allem gegrillte Ananas und etwas Pfirsich-Crème-Törtchen. Der Frucht steht ein Hauch Röstaromatik und eine feine Nuance Rauch sehr gut. Diese feine Würze ergänzt sich ebenfalls wunderbar mit dem Anklang der Hefe. Geröstete Mandel, Hefezopf, Butter-Brioche mit reichlich Salzbutter sind sofort wohlige Assoziationen. Mit ein wenig Geduld kann er im Glas seine wahre Stärke entfalten. Frisch geschnittene Birne kommt nun neben heimischen Gartenkräutern voll zur Geltung. Melisse, Zitronenthymian, Majoran und Weizengras. Dem ersten Schluck kann man nur gespannt entgegensehen.

## Gaumen:

Am Gaumen knüpft er nahtlos an die doch größer werdende Erwartungshaltung an. Der Hefeschmelz setzt zwar ein, hält sich aber noch dezent im Hintergrund. Er präsentiert sich saftig und wird immer wieder von feinen Säurespitzen unterbrochen. Das fördert den Trinkfluss unfassbar. Die gelbe Frucht kommt nun in Verbindung mit den Röstaromen bestens zur Geltung. Salzig und auch leicht herbe Kontraste wirken dem entgegen. Im Abgang wirkt er dann fast karg und ist mit einer leichter Schärfe versehen. Im Nachhall lebt er von zarten, rauchigen Nuancen und die Kräuter zeigen sich in leicht getrockneter Variante. Getreu dem Etikett: That's wine.